KIM WILSON

Jane Austen'la Çay Saati



MARTI

Jane Austen'la Çay Saati
Kim Wilson

1. Baskı: Ekim 2016
ISBN: 978-605-186-020-6
Yayınevi Sertifika No: 12330

Baskı:
MY Matbaacılık San. Tic. Ve Ltd. Şti.
Maltepe Mah. Yılanlı Ayazma Sok. No: 8F
Zeytinburnu / İstanbul
SERTİFİKA NO: 34191
Tel: 0212 674 85 28



MARTI YAYINCILIK
Martı Yayın Dağıtım San. Tic. Ltd. Şti.
Maltepe Mh. Davutpaşa Cd.
Yılanlı Ayazma Sk. No: 8
Zeytinburnu/İstanbul
Tel: 0 212 483 27 37 - 483 43 13
Faks: 0 212 483 27 38
www.martiyayinlari.com
info@martiyayinlari.com

Orijinal adı : Tea With Jane Austen
Yayın Yönetmeni : Şahin Güç
Yayına Hazırlayan: Handan Kılıç
Çeviren : Nihan Çevirgen
Editör : A. Deniz Topaktaş
Sayfa Tasarım : Bahar Kuru Yerek - Elif Yavuz
Kapak Tasarım : Rüzgâr Atölyesi

Jane Austen'la Çay Saati

KIM WILSON

Çeviren:
Nihan Çevirgen

Anneme ve Babama

İçindekiler



Önsöz

Jane Austen'ın Hampshire, Chawton'daki evine gelen misafirlerin dikkatini çeken hoş ve ufak ayrıntılardan biri, Austen'ların çay ve –varsa– kahvelerini günümüzde yemek odası olarak adlandırdığımız "yemek salonlarındaki" şöminenin sol tarafında bulunan dolaplarının içinde kilitli olarak muhafaza etmeleriydi.

Şimdilerde çay bizim için, market raflarında envaı çeşidi bulunan, kilerlerimizde tuttuğumuz ve bittiğinde hiç düşünmeden alışveriş listemize eklediğimiz alelade bir günlük ihtiyaç olsa da, Jane Austen'ın zamanında çayın çok özel bir yeri vardı. Kim Wilson'ın bahsettiği gibi, çay o zamanlar bugüne kıyasla daha pahalıydı ve misafirlere ikram edebilmek bir sosyal statü göstergesiydi. Çayın lezzetli olması için gerekli malzemelerin tedarik edilmesi, servis yapmak için demlikler, içmek için çay setleri derken bütün bir sanayi kolu gelişivermişti.

Jane Austen'ın romanlarındaki esas olay örgüsüne kıyasla küçük ve önemsiz bir ayrıntı olarak göz ardı etmesi kolay olsa da, bu kitapta da belli olacağı üzere, çayın o zamanlar kabul gören sosyal geleneklerin temelini oluşturan misafirperverliğin göstergesi olduğuna dair birçok atıf romanlarında bulunmaktadır.

Kitapta ayrıca, yazarın eklediği son derece cezbedici çay tarifleri de var.

"O zamanlar çayın nasıl yapıldığını" keşfetmek isteyenlerin keyif alarak okuyacakları bu kitabı herkese tavsiye ederim.

—Tom Carpenter (Jane Austen Evi'nin Vasisi, Chawton) 2004





Giriş

Jane Austen çayı severdi. Romanlarında ve mektuplarında o kadar çok bahsediyordu ki onun çaya çok düşkün olduğunu düşünmeye başlamıştım. Öyle ki, kız kardeşine yazdığı mektuplardan birinde çaya ne kadar meraklı olduğunun sinyallerini açık bir şekilde veriyordu: "Yeni Çay'dan içmeye başlayınca bana haber ver," diye yazmıştı hevesle. "Fare görecek olursam yine Kedi'ye dönerim." Bu sözler açık bir şekilde gösteriyor ki Jane gerçek bir çay âşığıydı ve gerçekten leziz bir fincan çay gördüğü an üzerine atlamaya hazırdı.

Jane Austen'ın romanlarında geçen neredeyse bütün sohbetlerde çayı bulmak mümkündür. *Emma*'da Bayan Bates kahve içer miydi? Elbette hayır: "Ben kahve almayayım, teşekkürler. Hiç kahve içmem. Varsa biraz çay alabilirim ama." *Akıl ve Tutku*'da Elinor, Edward'ın, yanına bir tutam saç iliştirilmiş yüzük setini fark ettiğinde herkes ne içiyordu? Tabii ki çay. *Aşk ve Gurur*'da Bay Collins, Leydi Catherine'in Elizabeth Bennet ve arkadaşlarına bahşedeceği en büyük onurun ne olabileceğini tahayyül ediyordu? Elbette onlarla birlikte çay içmek.

Bu kitap çayın, Jane Austen'ın (1775–1817) günlük hayatında ve karakterinde oynadığı rolü incelemektedir.

Jane Austen'ın kitaplarından, mektuplarından ve çağdaşlarıyla yazışmalarından kesitler sunarak, her bölümde çay günün farklı zamanlarında içiminden, onların hayatlarının belli alanlarındaki işlevine kadar farklı açılardan incelenmektedir. Ayrıca, o dönemlerde içilen çay tariflerini, çayın yanında ikram edilen atıştırmalıkların günümüz mutfağına göre uyarlanmış halleriyle birlikte ekledim.

Çay her zaman İngilizlerin hayatının bir parçası değildi. 1500'lerde Kraliçe I. Elizabeth'in İngiltere'yi yönettiği zamanlarda, Britanyalılar için.Çin yalnızca çok uzaklarda bulunan, neredeyse efsanevi bir yerdi ve çayın adını bile duymamışlardı.

Kraliçe Elizabeth, yemeklerinde kaliteli İngiliz birası içerdi ve bir şeylerin eksik olduğunu hayal bile etmezdi. Ne var ki, Jane Austen doğmadan iki yüzyıl önce, hem İngiltere'de hem de diğer Avrupa ülkelerinde şaşırtıcı bir dizi değişiklik meydana geldi. Denizcilik ve gemi yapımında kaydedilen gelişmeler sayesinde dünyanın en uzak yerleri artık erişilebilir olmuştu. Böylece yeni ve egzotik yiyecekler ve mallar Avrupa'ya da girerek Avrupalıların günlük yaşantılarını sonsuza dek değiştirecekti.

Büyük Britanya ve tüm kıta, yeni yiyecek ve içecek maddelerini şevkle benimsedi. Çin'den gelen çay, Amerika'dan gelen çikolata ve Arabistan'dan gelen kahve, Avrupalıların hem hayal dünyasını hem de tat alma tomurcuklarını ele geçirerek kısa zamanda üst sınıflarca rağbet görmeye başladı. Londra'nın dört bir yanını, kahvenin yanı sıra çay ve sıcak çikolata da satan yüzlerce kahve dükkânı sardı.

Onlarca yıldır kahve revaçtaydı; ancak 1700'li yıllara gelindiğinde Londra'nın elitleri çayı tercih etmeye başladı. II. Charles'ın eşi Bragançalı Catherine, İngiltere'nin çay içen ilk kraliçesi oldu. Onun aristokrasisi sayesinde çayın popülerlik kazandığı sık sık dile getirilir.

Son moda ve oldukça pahalı bu yeni içeceğin servisi için de doğal olarak son moda ve oldukça pahalı gereçler gerekiyordu. Çin'den binlerce hassas porselen fincan, çay tabağı ve demlik ithal edildi. Ağaç işçileri, Britanya'nın himayesindeki çok uzak bölgelerden getirilmiş maun ağaçlarından son derece şık ve zarif çay sehpaları ve stantları yaptı. Gümüşçüler el işçiliğiyle, günümüzde hâlâ sanat eseri olarak görülen çay setleri hazırladı. Kadınlar, sosyetik çay partilerinde, pahalı çayları ve yüklü bir meblağa mal olan çay araç-gereçleriyle hava atmak için birbirleriyle yarışıyorlardı. Londra'da ve diğer şehirlerde, insanların adeta para savurdukları çay bahçeleri hazırlanır; giriş ücretini ödeyebilenler rengârenk fenerlerin altında gezinir, müzik dinler, havai fişekleri izler ve özel localarda çay içerdi. Çay fiyatlarının zaman içinde düşmesiyle beraber, çay işçi sınıfı arasında da popülerlik kazandı. Jane Austen'ın zamanına gelindiğinde ise, çay İngiliz kültürü içinde o kadar derin bir yer edinmişti ki artık yaşamın vazgeçilmez bir parçası olarak düşünülmeye başlamıştı. Bu düşünce günümüzde de geçerliliğini korumaktadır.

Çayın, İngilizlere özgü bir mekân ve ruh halini çağrıştırdığını söyleyebiliriz. Soğuk ve nemli bir günde, insana lezzetli bir fincan çay kadar zevk veren çok az şey vardır.

Jane Austen'ın en sevdiği şairlerden biri olan William Cowper'ın "The Task" adlı şiirinde, akşam çayı içmenin insanda yarattığı hoş duygu şu sözlerle anlatılır:

Şimdi ateşi harla ve kapa kepenkleri,
Perdeler yere değsin, döndür sediri,
Semaverden çıkar ıslık sesi ve su kabarcıkları
Buhardan bir yol oluştururken, çay fincanları
Pek mutludur halinden; ama etmez sarhoş
Bekleyelim ve tadını çıkaralım akşamın pek hoş.

Fincanları çıkarın ve suyu kaynatın; Jane Austen'a çay içerken eşlik edeceğiz.



Kitapla ilgili Notlar

Bu kitapta, Jane Austen ve çağdaşlarınca kullanılan yazım kuralları, büyük harf kullanımı ve noktalama işaretleri değiştirilmeden olduğu gibi bırakıldı. Anlamayı kolaylaştırmak için bazı kısaltmaların uzun halleri eklendi.

"Para & Tutku" bölümünde şekerci dükkânında geçen diyalog, Maria Edgeworth'ın *Moral Tales for Young People* (1805) kitabında bulunan "Angelina" adlı öyküden alınmıştır.



"Ne mutlu bir kahvaltı!"

Sabah Çayı



Ne mutlu bir kahvaltı! Çünkü Henry oradaydı, onun yanına oturmuş ve ona yardım etmişti.

– Northanger Manastırı

Austen'larla Kahvaltı

Evde sabah kahvaltısını ve tabii ki kahvaltının en önemli parçası olan çayı hazırlamak Jane Austen'ın göreviydi. Lezzetli, sıcak, dumanı üzerinde ve mis kokulu bir çay yapmak için yetenekli bir dokunuş gerekiyordu ve kendisi de bir çay âşığı olan Jane, elbette ailesi için tam da kendi zevkine göre bir çay hazırlamaktan memnundu. O da tıpkı bugün yaptığımız gibi çayı, hoş, geniş ve önceden ısıtılmış demliğe kaliteli çaydan koyup üzerine yeni kaynatılmış su ekleyerek demlerdi. Çekme kâğıt levhalara, ilginç desenler işlerlerdi. *Akıl ve Tutku* adlı kitabında, kurnaz bir çenebaz olan Lucy Steele, Leydi Middleton'ın yaramaz kızı için telkâri işlenmiş bir sepet yapar; şüphe yok ki istense Leydi Middleton için seve seve bir çay kutusu da süsleyebilirdi.

Çay kutuları genelde iki tür çayı (yeşil ve siyah) muhafaza etmek için iki bölümden oluşurdu ve yanında çayı harmanlamak için kristal bir kâse olurdu. Jane muhtemelen suyu Austen'ların yemek odasında bulunan geniş, bakır çaydanlığı şöminenin üzerindeki siyah ızgaraya koyarak kaynatırdı.

Belki de özel bir kahvaltı setinden çıkan çay demliğini kullanırdı (bir arkadaşı Jane'nin annesine 1811'de Wedgwo-



od marka bir kahvaltı takımı vermişti). Porselen kahvaltı setleri genelde demlik, fincan ve fincan tabakları, sütlük, şekerlik ve bazen de takıma uygun bir tepsiden oluşurdu. Bu setler kolay kırılmaya müsaitti, ancak bir o kadar da değerliydi. Jane'nin yeğeni, onunla ilgili bir anısında şöyle yazmıştı: "Bazı kadınlar, kahvaltıdan sonra ya da çay saatlerinin ardından çay takımlarını kendi elleriyle yıkamayı seviyorlar. Jane'in de hizmetçiye emanet etmektense takımlarını kendi yıkamayı tercih ediyor olması yüksek bir ihtimaldi.

Çay o zamanlar (son derece pahalı ve hizmetçiler tarafından yürütülmeye müsait olduğundan) yemek odasındaki bir dolapta kilitli tutulurdu ve dolabın anahtarı sadece Jane'de bulunurdu.

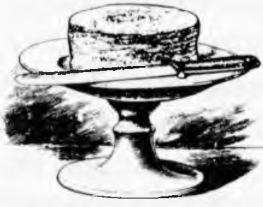
Çay kepçesi denen, pirinç ya da gümüşten yapılmış bir kaşık yardımıyla, çay yaprakları ölçülüp ayrılırdı. Jane Austen 1808 yılında, annesinin "gümüş bir Çay Kepçesi" ve "büfelerini sultanlara yakışır bir hale getiren altılı çay kaşığı takımı" aldığını yazmıştı

Jane büyük ihtimalle çayını şekerli içiyordu –o zamanlar çoğu İngiliz böyle yapardı– ama çayına süt ya da krema koyduğunu düşünmüyorum.



Saat 9'da kahvaltıyı hazırlardı –kahvaltı hazırlamak onun işiydi– Çay ve şeker zulaları onun yetki alanına girerdi.

– *My Aunt Jane Austen*, Caroline Austen



Kahvaltılar genelde basit oluyor, sofrada çoğunlukla çay ve çörek ya da sıcak sandviç ekmekleri ile kaliteli tereyağı bulunuyor. Kahve daha az içiliyor, lezzetli olduğu da nadiren görülüyor. Kırk yılda bir kahvem sert ve berrak oluyor ve bence bu bile tek başına İngilizlerin yemek pişirme işinden anlamadıklarının kanıtıdır.

– *Letters from England*, Joshua White, 1810

Austen'lar çaylarını, porselen çay kaplarında ya da görünüşe bakılırsa en çok kullanılan çay saklama kabı olan küçük, kilitli çay kutularında muhafaza ediyorlardı. Çay kutuları genelde şık, kakmalı keresteden yapılırdı veyahut zarif başka bir desenle süslenirdi. O dönemde genç kadınlar arasında yaygın olan el işlerinden biri, çay kutucuklarını telkâri ile işlemekti.

Kız kardeşi Cassandra'ya tanıdıkları genç bir kadından bahsederken şöyle yazmıştı Jane:

"Karakterinde iki hoş Özellik var; Camilla'ya [roman olan] bayılıyor & Çayına krema katmıyor."

Austen'lar şekerlerini de kilitli tutarlardı çünkü o zamanlar şeker de çok pahalıydı. Kalitesine göre, sadece varlıklıların satın alabildikleri arıtılmış, saf beyaz şekerden, fakirlerin kullandıkları çok koyu kahverengi olanına kadar birçok çeşidi vardı. Toz şeker çok kısa bir süre önce üretilmeye başlanmıştı ve her yerde bulunmuyordu. Şeker, her biri bir kiloya yakın çeken koni

şeklindeki somun kalıplara dökülürdü, kullanmadan önce de kırmak ya da rendelemek gerekirdi. Küp şeker ancak 1843'te icat edilecekti; bu yüzden insanlar çaylarına şeker atmak istiyorsa, önce "şeker kerpeteni" adı verilen aletlerle gelişigüzel topaklara bölmeleri gerekirdi.

Bugün hâlâ sorulan "Bir topak mı iki topak mı?" sorusu da işte buradan gelmektedir.

Jane ailesi için hafif ve şık bir kahvaltı hazırlar, kahvaltıda genelde çayla beraber ya kızarmış ekmek, ya çörek ya da sandviç ekmeği olurdu. Austen'ların bir aşçısı vardı ve ekmek pişirme işi ona aitti. Aşçı muhtemelen mutfakta ekmeği dilimlere ayırır, ekmekliğe yerleştirip masaya getirirdi. Böylece ekmekler Jane'in kızartması için hazır olurdu. Jane ekmekleri şöminede kızartmak için ya uzun saplı bir tost çatalı ya da metal bir ekmek maşası kullanıyor olmalıydı ve bu oldukça meşakkatli bir işti.

Jane Austen'ın bitiremediği romanı *Sanditon*'da müşkülpesent Arthur Parker, Charlotte Heywood'a ustalığını şöyle gösteriyordu: "Umarım şu Kızarmış Ekmeklerden biraz yersiniz," diyordu. "Ekmek Kızartma konusunda kendime çok güvenirim; Ekmekleri asla yakmam –onları asla Ateşe çok yaklaştırmam– & ancak yine de gördüğünüz gibi yeteri kadar kızarmamış tek bir Köşesi yoktur ekmeklerin."

Tostun yanında köy tereyağı ve bazen de Austen'ların evinde yapılan ahududu reçeli veya Cassandra'ların kovanlarından gelen bal olurdu. Jane ve Cassandra'nın sindirim bozukluğu ve safrakesesi ağrısı çeken annesi kahvaltıda ekmeklerini sade yerdi. Hastalık hastası Arthur Parker ise tam

tersini düşünür, kupkuru ekmeğin "midenin duvarlarına zarar vereceğinden" korkardı.

İri yarı, genç bir adam olan Arthur, kız kardeşleri her ne kadar onaylamasa da, mideyi "tıpkı bir Hindistan cevizi rendesi gibi tahriş eden" kızarmış ekmekten korumanın en iyi yolunun, ekmeğin üzerine olabildiğince fazla tereyağı sürmek olduğunu düşünür, Charlotte'u güldürürdü: "Charlotte, Arthur'un ekmeğin üzerine tepeleme yağ sürmek için büyük bir titizlikle yağı kâseden kazırken bir taraftan da kız kardeşlerini izlediğini, üstelik lokmayı Ağzına götürmeden önce son bir kez dokunduğunu gördüğünde kendini zor tutar[dı]."

Austen'lar taşrada –önce Steventon'da daha sonra da Chawton'da– yaşadığı dönemlerde, kaliteli tereyağına rahatlıkla erişebiliyorlardı; ancak Bath ve Southampton şehirlerinde yaşadıkları yıllarda kaliteli süt ve tereyağı bulmak zorlaştı. Köylerden günlük süt ürünleri getirmek özellikle sıcak havalarda bir hayli zordu. Bu sorunu çözmek için inekler genelde şehirlerde besleniyor, böylece şehir sakinleri süt ürünlerine erişebiliyordu. Ancak şehirlerde yaşayan inekler yeteri kadar beslenmediğinden sütleri genelde sulu oluyor ve damak tadına hitap etmiyor, tereyağının da kalitesi düşük oluyordu. *Mansfield Park*'ta, Portsmouth şehrine sürgüne gönderilmiş olan Fanny Price kahvesini, "açık sarı rengin içinde yüzen zerrecikleri" andıran tatsız tuzsuz sütle içmek zorundaydı. Jane, bir keresinde Cassandra'ya yazdığı mektupta Bath şehrindeki tereyağından duyduğu memnuniyetsizliği şu sözlerle anlatmıştı: "Kahvaltımı şu iki cümleyle anlatabilirim; sandviç ekmekleri güzel & tereyağı kötü."



Bay Darcy'yle Kahvaltı

İngiliz aileler için kahvaltı temel olarak, çay ve ekmek çeşitlerinden oluşsa da, yemek bazen lüks bir iş de olabilirdi. *Aşk ve Gurur* kitabındaki Bay Darcy'lerinki gibi daha büyük evlerde, çay suyunu basit bir bakır çaydanlıkta kaynatmak söz konusu bile olamazdı.

Bunun yerine, büyük, genelde cömertçe süslenmiş ve gümüşten yapılmış ayaklı çay kavanozları kullanılırdı. İsmi çay kavanozu olsa da, bu kavanozlara çay değil kaynamış su koyulurdu. Su, altına yerleştirilen, önceden mutfaktaki şömine ateşinde ısıtılmış kor halindeki demir ayak sayesinde sürekli kaynamaya devam ederdi. Hizmetçiler, üzerinden dumanlar çıkan çay kavanozunu masa-

nın en uç köşesindeki evin hanımının yanına koyardı ve evin hanımı çayı porselen ya da gümüş demlikte kendi demlerdi.

Austen'ların evindeki gibi kahvaltılık özel porselen takımlar oldukça popülerdi. *Akıl ve Tutku* kitabında Fanny Dashwood, kayınvalidesinin taşınırken yanında kahvaltılık porselen takımını götürmesinden oldukça şikâyetçidir ve şöyle der: "O takım, bu evdeki takımdan iki kat daha güzeldi." *Northanger Manastırı* kitabında ise Catherine Morland, manastırda verilen ziyafet tadındaki kahvaltıdan ve "kahvaltı takımının zarafetinden" oldukça etkilenir.

Zarif kahvaltılık porselenlerde servis edilen içecekler arasında elbette çay başta gelirdi (tıpkı Austen'ların evindeki gibi) ancak Jane'in zengin erkek kardeşi Edward kahveyi tercih ederdi.



"Bayan Fanny Brooke'la çay ve kahve yaptık. Ne kadar hanımefendi olduğu, çikolata tepsisinden anlaşılıyordu. Böylesine zarif bir kahvaltı daha önce kimselere sunulmamıştı. Çay kavanozları, siniler, tepsiler ve çay kutularının hepsi gümüştü, üzerlerine Sör Charles'ın arması işlenmişti. Porselen takımları da çok hoştu. Kısacası, mutfaktaki bütün gereçler daha önce gördüklerimden katbekat daha güzeldi."

– *Vicissitudes in Genteel Life* kitabındaki Charlotte Lawson karakteri (Anonim), 1794

Bazılarıysa *Northanger Manastırı*'ndaki General Tilney gibi sıcak çikolata içerdi (o zamanlar sadece "çikolata" denirdi.) Kahve ve çikolata Büyük Britanya'ya neredeyse çayla aynı zamanda gelmiş, ancak hiçbir zaman çay kadar popüler olamamışlardı.

Kahvaltı, resmi bir yemek değildi. İnsanlar kahvaltıda sohbet eder veyahut mektuplarını, gazetelerini okurdu. Catherine Morland manastırda kahvaltı esnasında can sıkıcı bir mektup aldığında, korkunç General Tilney'in "kakaosunu yudumlayıp gazetesini okurken" onu fark etmemesinden hoşnuttur.

Büyük evlerde bile kahvaltı için hazırlanan yiyecekler, genel olarak ekmek ve tereyağının farklı türlerinden ibaretti. Jane Austen'ın zamanındaki kahvaltı sofralarından bahsederken, hep kekler, ekmekler, çörekler, kızarmış ekmekler ve sandviç ekmeklerinin adı geçer. Ancak bazen bu listeye yeni yiyecekler eklendiği de olurdu. *Mansfield Park*'ta Fanny Price, erkek kardeşini ve Henry Crawford'u uğurladıktan sonra kahvaltı masasına geri döndüğünde, "William'ın tabağında kalan soğuk domuz kemiklerinden ve hardaldan" ve "Bay Crawford'un tabağındaki kırık yumurta kabuklarından" bahseder. Belli ki Henry Crawford kahvaltıda kaynamış yumurta ve William da muhtemelen hardallı domuz pastırması yemişti. *Emma*'daki ihtiyatlı Bay Woodhouse da "güzelce kızartılması, üzerinde azıcık bile olsa yağ kalmaması ve kızartılırken kurumaması" kaydıyla domuz pastırmasına hayır demezdi, zira "kurumuş pastırmayı hiçbir mide sindiremezdi."

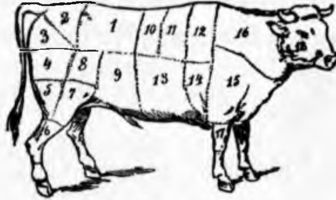


Çay ve Tost mu, yoksa Sert Bira ve Mersin Balığı mı?

Jane Austen'ın "çay ve kızarmış ekmekten" oluşan tipik kahvaltısı, yenilerde ortaya çıkmış bir akımdı. Geleneksel İngiliz kahvaltılarında, sığır eti ve sert bira gibi daha ağır yiyecek ve içecekler olurdu. Ancak, on sekizinci yüzyılın sonlarına doğru özellikle üst sınıflara mensup birçok insan, bu tür kahvaltıların modasının geçtiğini ve bir köylü âdeti olduğunu düşünmeye başladı.

1700'lerin başlarında Kraliçe Anne, sabahları ağır, alkollü içeceklerden ziyade hafif ve ferahlatıcı içecekleri tercih ettiğinden kahvaltıda çay içme âdetini başlatan isim oldu. Kadınlar ve erkekler de ona uyunca çay kısa süre içinde modern kahvaltıların vazgeçilmez bir parçası haline geldi. Bu yeni ve popüler içeceğin yanında kahvaltılık olarak daha hafif bir şeyler yemek isteyen üst sınıfın zamanla damak tadı değişti ve bir süre sonra kahvaltıda et ile diğer ağır yiyeceklere elveda dendi.

Eski adetleri değiştirmeye kalkan bu yeni akıma, doğal olarak ayak direyenler de oldu. Sosyetik kadınlar ve erkekler her ne kadar "etli ve biralı" kahvaltının modasının geçtiğini



Ne iyi gelirdi İngiliz kızlara
Mersinbalığı, biftek ve sert bira,
Neşeyle otururdu hepsi kahvaltıya
Yerlerdi yarım kilo, ne hacet utanmaya?

– Christopher Smart tarafından yazılan "The Tea-Pot and Scrubbing-Brush" adlı on sekizinci yüzyıl şiiri

düşünse de, ağır kahvaltı geleneği eski adetlere bağlı ve işçi sınıfına mensup ailelerde devam etti. "Çaylı kahvaltı" ile geleneksel İngiliz kahvaltısının kendilerine özgü faydalarına dair alevli tartışmalar yıllar boyunca devam etti. İngiltere'ye gezmeye giden bir Amerikalı, alışkanlıklarını değiştirmeye zorlanmasına fena halde sinirlenen bir adamdan şöyle bahsediyordu:

> Bizim kahvaltılarımızda, şövalye silahtarlarının gerçek İngiliz yemeği dedikleri şeyler olurdu. İngiliz adam, çaylı ve kızarmış ekmekli modern kahvaltıları yerden yere vuruyor ve bu tür kahvaltıların kadınsılığa özenmenin, zayıf sinirlerin ve İngilizlerin eski güç ve kuvvetinin azalmasının nedenleri arasında görüyordu. Misafirlerine ikram etmek üzere yemek masasında çay ve kızarmış ek-

meğin de bulunmasına razı olsa da, büfenin üzerinde mutlaka soğuk et, şarap ve bira bulundururdu.

–*Sketchbook*, Washington Irving, 1819

Northanger Manastırı kitabında Catherine Morland'ın, Henry Tilney ve onun ailesiyle beraber oturduğu kahvaltı masasında ettiği kahvaltı, gerçek bir "Modern İngiliz" kahvaltısıydı: Çay saklama kutuları, gümüş kaşıklar, narin porselenden yapılmış kahvaltı seti ve Fransız ekmeğine kadar her şey vardı. Her ne kadar "daha önce bir kahvaltı sofrasında bu kadar çeşidin yarısının bile olduğunu görmemiş" olsa da, aslında yalnızca modern yiyecekler vardı masada: ekmek çeşitleri, kekler, tereyağı, krema ve elbette ki çay.

Şehir ve Köy Usulü

Austen'ların evinde, dokuzda kahvaltı edilirdi; ancak Jane genelde erken kalkar ve kahvaltıdan önce işlerini hallederdi. Piyanonun başına geçip müziğini icra eder veyahut küçük, ahşap yazı masasında mektup yazardı. Jane ve Cassandra ne zaman ayrı kalsa birbirlerine hep mektup yazarlardı. Jane mektuplarını genelde kahvaltıdan önce yazardı, zaten bundan mektuplarında da bahseder: "Altı-yedi gibi kalktım ve kahvaltıdan önce sana yazıyorum."

Jane Austen'ın zamanında birçok insan güne, kahvaltıdan çok önce başlardı. Irgatlar tarlalara doğru yol alır, hizmetçiler ateşi yakıp efendileri için kahvaltı hazırlar, üst tabaka ise kendi işleriyle meşgul olurdu. Köyde yaşayan

kadınlar ve erkekler, sabah yedi-sekiz gibi kalkar; ancak kalktıktan bir-iki saat sonra kahvaltı ederlerdi.

Akıl ve Tutku kitabındaki Leydi Middleton gibi varlıklı bir hanımefendi, kahvaltıdan önce epeyce bir vaktini giyinme odasında geçiriyordu. Austen ailesindeki kadınların bir yardımcı tutmaya maddi güçleri el vermezdi; ancak varlıklı kadınların, saçını yapacak ve k endileri bütün şıklıklarıyla robdöşambrları içinde sabahı geçirirken onlara çeki düzen verecek birer hizmetçileri olurdu.

Bazı evlerde insanlar canları istedikleri zaman kahvaltıya inseler de, hep beraber aynı zamanda kahvaltı etmek daha yaygın bir gelenekti. "Saat on olmuş. Kahvaltıya gitmem lazım," yazmıştı Jane erkek kardeşi Edward'ın evindeyken Cassandra'ya. Bazen kahvaltıdan yarım saat önce bir uyarı zili çalar, ikinci zil de ev halkını ve misafirleri kahvaltı için bir araya gelmeye çağırırdı.



Kır evinde sabah, diğer eve göre çok geç başlardı ve ertesi gün fark o kadar büyük olurdu ki Charles, daha yeni yola koyulacaklarını, köpekleri için geldiğini ve kız kardeşlerinin Kaptan Wentworth'la beraber yola devam ettiğini söylemek için içeri girdiğinde Mary ve Anne kahvaltılarına daha yeni başlıyorlardı.

–İkna

Jane'in erkek kardeşi Henry ve onun sosyetik eşi Eliza'nınki gibi şehirlerdeki evlerde ise kahvaltı, kırsal kesimlerdeki evlere nazaran daha geç saatlerde edilirdi. Akşam yemekleri ve işler de geçe sarkar, insanlar bu yüzden geç saatlere kadar ayakta kalır ve doğal olarak geç saatlerde kalkarlardı.

Sonra da evin hanımı, sabahın ilk işini yapmaya koyulurdu. Hoş, varlıklı kadınların yapacağı "işler" pek de zahmetli şeyler olmazdı. Son moda porselen kâselerine koymak için ya bahçede dolaşıp çiçek toplarlar, ya mektup yazarlar (*Emma* kitabında Emma Woodhouse'un yaptığı gibi) ya da müzik aletlerini çalarlardı. Kâhyayla istişare ederek evde yapılacak işleri belirler ve o günkü menüyü onaylarlardı. Eşleri de ata biner ya da yürüyüşe çıkar (*Emma* kitabında, John Knightley'in küçük oğullarıyla yaptığı gibi), baş uşağına o gün yapılacakları iletir ya da kâhyayla görüşürlerdi.



Kahvaltı, *Northanger Manastırı*'ndaki talepkâr General Tilney'in tercih ettiği gibi tam dokuzda yapılırdı veyahut *Akıl ve Tutku*'daki Sör John ve Leydi Middleton'un Barton Park'taki kahvaltıları gibi saat ona sarkabilirdi.

Aşk ve Gurur'da, Lydia ve Gardiner'lar, Lydia'nın düğününden önce "her zamanki gibi

onda kahvaltı etmişlerdi"; ancak en sosyetik olanların kahvaltı etmeleri on biri, on ikiyi bulurdu. Üst tabakanın kahvaltıdan önce yaptığı işler de, kırsal kesimde yaşayanların yaptıklarına benzerdi; ancak şehirde yaşayan hanımların kalabalığa kalmamak için kahvaltıdan önce alışverişe çıktıkları da olurdu. Bir Londra seyahatinde Jane, Cassandra'ya geçe kalmamak için kahvaltıdan önce Grafton House'dan alışveriş yaptığını, "çok erken saatte gittikleri için mağazaya hemen girdiklerini ve rahatça alışveriş yaptıklarını" yazmıştı.

Bazı sosyetik hanımlar ve erkekler, kırsal kesimdeki evlerine gittiklerinde, şehirde alışık oldukları kahvaltı saatlerini oraya da taşırlardı. *Aşk ve Gurur*'da Elizabeth Bennet, evde kahvaltı ettikten hemen sonra, kız kardeşinin Bay Bignley'lerin Netherfield Park'taki malikânesinde hasta olduğunu öğrenir. Elizabeth, Netherfield'a varmak için "çitlerden atlayarak ve üzerine çamur sıçratarak" beş kilometre yürür; ancak eve vardığında Bay Bingley'i ve misafirlerini –geç bir saatte– kahvaltı sofrasında bulur. "Bayan Hurst ve Bayan Bingley, Elizabeth'in o kadar erken saatte ve böyle kötü bir havada, hem de tek başına beş kilometre yürümüş olmasına neredeyse inanamadı; ... Bay Darcy çok az konuştu ve Bay Hurst ağzını bile açmadı... Bay Hurst'ün tek düşündüğü şey kahvaltısıydı."



Austen'larla Stoneleigh Manastırı'nda İhtişamlı Bir Kahvaltı

Austen'ların evinde kahvaltı, genelde çay ve kızarmış ekmekten oluşturdu; ancak Jane'in daha büyük evlerde sunulan ihtişamlı kahvaltıları pek çok kez deneyimleme fırsatı olmuştu. Jane sık sık, Godmersham'da yaşayan erkek kardeşi ve onun ailesini ziyarete giderdi. Buradaki ev, çocuğu olmayan kuzenlerinden biri kardeşini evlat edinince ona miras kalmıştı. Ve Bayan Austen'ın kuzenine Warwickshire'da kocaman bir malikâne miras kalınca, o da Cassandra ve Jane'i evlerine davet etmişti. Bayan Austen, evin güzelliği ile büyüklüğü –"evin yeni yapılan kısmında 26 yatak odası & eski kısımda da (bazıları çok güzel olan) birçok oda vardı"– ve evin etrafındaki geniş alanı kendinden geçmiş bir vaziyette gelinine yazdı. Tıpkı *Akıl ve Tutku*'daki Bayan Jennings gibi o da özellikle yiyeceklerden etkilenmişti.

STONELEIGH MANASTIRI,
13Ağustos 1806.

SEVGİLİ MARY,... Geçen Salı hep beraber buraya geldik (dün bir hafta oldu). Her tarafta aile Fotoğrafları asılı olan Asil, kocaman bir Misafir Odasında gecenin geç bir saatinde, Balık, Geyik & daha bir sürü güzel şey yiyoruz; her şey çok Büyük & çok hoş & Kocaman. Ev düşündüğümden çok daha büyük... Evdeki her şeyi çok hoş bulacağımı tahmin ediyordum & ama bu kadar güzel olacağı aklıma bile gelmezdi... sabah dokuzda buluşup hoş bir Şapelde dua ettik... sonra da Kahvaltı ettik. Kahvaltıda Çikolatalı Kahve & Çay, Meyveli Kek, Pound Kek, Sıcak ve Soğuk Sandviç Ekmeği, Ekmek & Tereyağı ve benim için sade kızarmış ekmek vardı. Tüm bunları Evin Kâhyası'lar (hoş, kalıplı, saygıdeğer bir Adama benziyor) sipariş etti... Her gün birkaç saatimi Mutfak Bahçesinde geçiriyorum. Burada o kadar çok meyve var ki ne yapsan yine de bitiremiyorsun; her ne kadar bu geniş aileye, Blackbird'ler ve Thrushe'ler yardım etse de yine de meyvelerin dallarda çürümesini engelleyemiyorlar; beş buçuk dönümlük bir Bahçe burası. Göletlerden çıkan Balıklar bir harika, Parktaki Geyiklerin etleri de çok lezzetli; Ayrıca bir sürü Güvercin, Tavşan ve türlü türlü Kümes Hayvanları var. Tereyağı, Warwickshire Peyniri ve Krema yapan hoş bir Mandıra da bulunuyor.

Jane, Cassandra ve annelerinin Stoneleigh Manastırı'nda ettikleri kahvaltıyı hayal etmek pek de zor olmasa gerek.

Haydi, en güzel porselen fincanlarınızı, en kaliteli çay ve kahvelerinizi (isterseniz sıcak çikolatanızı) ve bu bunların yanına gidecek kek, çörek ve ekmeklerinizi getirin. En kaliteli tereyağınızı da unutmayın. Şık bir sabahlık giymekse size kalmış.

Sabah Tarifleri





Pound* Kek

Yarım kilo kadar tereyağını, toprak bir çanağın içinde krema haline gelene kadar ezin. Daha sonra on iki adet yumurta hazırlayın; ancak yumurta akını ayırın, iyice çırpın. Sonra yumurtaları, tereyağını ve yarım kilo kadar unu ekleyip iyice karıştırın. Yarım kilo kadar şeker ve bir parça Frenk kimyonu ekleyin. Bu karışımı ister elinizle, ister tahta bir kaşık yardımıyla bir saat kadar çırpın. Daha sonra önceden yağlanmış bir tepsinin içine dökün ve fırında bir saat pişirin.

*Pound: Yaklaşık yarım kiloluk bir ölçü birimi (ç.n.)

– *The London Art of Cookery*, 1807

"Pound kek" ismini, kekin içine konulan ana malzemelerin miktarından alır: yarım kilo kadar un, yarım kilo kadar şeker ve yarım kilo kadar tereyağı. Stoneleigh Manastırı'ndaki bol malzemeli pound keki sindirmek Bayan Austen için çok da kolay olmasa gerek; ancak Jane ve Cassandra muhtemelen bu keki çok sevmişlerdi. Pound keke kabartma tozu konulmaz, bu yüzden çok iyi çırpmak gerekir. Çırpmak için en kolay yöntem mikser kullanmaktır ancak kaşıkla çırpmak isterseniz de uzun bir süre çırpmaya hazırlıklı olun.

Jane ve Cassandra için Pound Kek

Oda sıcaklığında 1 pound / 450 g / 2 kâse tuzsuz tereyağı
Oda sıcaklığında 6 adet büyük yumurta,
6 adet yumurta sarısı
1 pound / 450 g / 4-1/3 kâse kek unu
1 pound / 450 g / 2 kâse beyaz şeker
2 çay kaşığı saf vanilya özü ya da 1 çay kaşığı
Frenk kimyonu tohumu

Fırını önceden 325°F / 170°C / 3. kademede ısıtın. Yuvarlak bir kek kalıbını ya da pasta tenceresini yağlayın.

Tereyağını, orta kademede mikserle ya da elinizle krema kıvamını alana kadar çırpın. Ayrı bir kâsede yumurtaları ve yumurta sarılarını iyice çırpın (yaklaşık 1 dakika). Yumurtayı, vanilya özünü ya da kimyonu tereyağına ekleyip iyice karıştırın. Unu da karışıma yavaş yavaş ekleyin ve çırpın. Daha sonra şekeri ekleyip çırpmaya devam edin. Hamuru yumuşayıncaya kadar orta kademede –yaklaşık 5 dakika– ya da elle yapılacaksa en az 200 defa çırpın. Hamuru kalıbın içine dökün ve üzerini düzeltin.



Meyveli Kek

750 gram una, aynı miktarda tereyağı, 150 gram kadar iyilerinden seçilmiş ve yıkanmış kuş üzümü ekleyin. 250 gram kadar üzümün çekirdeğini çıkartın ve ikiye bölün. Yarım kilo şekeri dövüp eleyin. 14 adet yumurta hazırlayın ve yarısının akını ayırın. Büyük boy bir limonun kabuklarını soyun, 85 gram şekerlenmiş portakal, aynı miktarda limon, bir çay kaşığı dövülmüş Hindistan cevizi, rendelenmiş yarım muskat, bir çay bardağı kanyak ya da beyaz şarap ve dört kaşık portakal çiçeği ekleyin. İlk olarak, tereyağı krema kıvamına gelene kadar ellerinizle yoğurun, daha sonra şekeri ekleyip ikisini iyice karıştırın, yumurtaları yarım saat çırpın, daha sonra şeker ve tereyağıyla karıştırın. Daha sonra unu ve baharatları ekleyin. Bütün malzemelerin karışımı bir buçuk saat sürecektir. Fırınınız hazır olduğunda, yavaşça konyağı, meyveleri ve şekerlemeleri karıştırın ve fırın tepsisine koyup iki buçuk saat pişirin.

– *The London Art of Cookery*, 1807

1 saat yirmi dakika ya da kekin içine batırılan bambu şişe hamur bulaşmayana kadar pişirin. (Kekin fazla pişmesini önlemek için 1 saat geçtikten sonra her 5 dakikada bir kontrol edin.) Kalıbı, tel bir raf üzerinde ters çevirin ve dikkatli bir şekilde çıkartın. Kekin üzerindeki kabuk gevrekliğini kaybedeceğinden, kalıp içinde soğumaya bırakmayın.

Meyveli kek, temel olarak meyvelerden yapılıyor olsa da şimdilerde bildiğimiz bir avuç kurutulmuş meyveden oluşan sevimsiz keklere benzemez. Bu lezzetli ıslak kek, kahvaltılarda besleyici bir ek gıda olabilirdi.

Aşağıdaki tarifi uygularsanız, daha küçük boyutlu bir kek için düzenlenmiş haliyle ve kullanabileceğiniz mikser sayesinde bir buçuk saat boyunca elde çırpmak zorunda kalmayacaksınız. Bu kekin lezzetli olması, içindeki malzemelerin kalitesine bağlı. Kaliteli kurutulmuş ve şekerlenmiş meyvelerden bulmaya çalışın ve ne pahasına olursa olsun bazı dükkânlarda satılan boyalı ve lastik gibi uzayan şekerlemelerden uzak durun.

Şık Kahvaltılar İçin Meyveli Kek

Oda sıcaklığında 12 ons / 350 g /
1-1/2 kâse tuzsuz tereyağı
9 ons / 255 g / 1-1/3 kâse beyaz şeker
Oda sıcaklığında 4 yumurtaya ilaveten 3 yumurta sarısı
12 ons / 350 g / 3 kâse pasta unu
1/2 çay kaşığı Hindistan cevizi
1/4 rendelenmiş muskat (ya da 1/2 çay kaşığı toz muskat)

1/2 limon özü ya da rendelenmiş yarım limon kabuğu
1/2 çay kaşığı portakal özü ya da
rendelenmiş yarım portakal kabuğu
6 ons / 175 g / 1 kâse kurutulmuş kuş üzümü (isteğe göre üzüm ya da kurutulmuş yabanmersini de olabilir)
4 ons / 110 g / 3/4 kâse kuru üzüm
3 ons / 85 g / 1/2 kâse karışık, kurutulmuş ya da şekerlenmiş meyve
3 ons / 110 ml / 1/2 kase konyak ya da
beyaz şarap
(bunların yerine elma ya da beyaz üzüm suyu da eklenebilir.)

Fırını önceden 325°F / 170°C / 3. kademede ısıtın. 10 inçlik (25 cm) kelepçeli kek kalıbını yağlayın ve unlayın.

Tereyağını, orta kademede mikserle ya da elinizle yumuşamaya ve krema kıvamına gelene kadar yoğurun. İçine şeker katarak iyice karıştırın. Ayrı bir kapta yumurtaları beş dakika boyunca ya da incelip köpürene kadar orta hızda çırpın. Yumurtaları, tereyağı/şeker karışımıyla iyice karıştırın (Kullanacaksanız limon ve portakal özünü bu noktada ekleyin). Bu karışıma, yavaş yavaş un ve baharatları ekleyip iyice karıştırın. Sekiz dakika boyunca orta hızda yoğurun ve kâsenin kenarlarında kalan hamuru sıyırın. Yavaşça limon ve portakal özünü, meyveleri ve konyağı ekleyin. Karışımı tepsiye dökün, 1 saat 15 dakika boyunca veya kekin içine batırılan bambu şişe hamur bulaşmayana kadar pişirin. (Kekin fazla pişmemesi için 1 saat geçtikten sonra her 5 daki-

kada bir kontrol edin.) Keki kurutmamak için fazla pişirmeyin. Kek kalıbının kelepçelerini açın ve keki tel bir raf üzerinde soğumaya bırakın.

Frenk kimyonu şekerlemeleri, kimyon tohumlarının şekerleme kıvamındaki şerbete birkaç kez batırılıp çıkarılmasıyla elde edilir. Felemenk pastacılarında bulabilirsiniz ya da kekinize özgünlük katmak isterseniz şekerlemenizi kendiniz de yapabilirsiniz.

Kabaran Kek



Yarım kilo kadar tereyağını aynı miktarda un ile karıştırıp içine bir kaşık maya ekleyerek karıştırın. Bir miktar krema ısıtıp ince bir hamur açın. Kabarması için ateşe koyun ve hazır olunca 100 gram kadar Frenk kimyonu şekerlemesi alın; bir kısmını karışımının içine koyun ve geri kalanını üzerine serpin.
Fransız ekmeği boyutunda yuvarlak bir kek haline getirin. Sac üzerinde pişirin. Sıcak yenen kekimiz, sabah kahvaltısında ya da ikindi çayının yanında güzel gidecektir.

– *The London Art of Cookery*, 1807

Modern Kabaran Kek

5 çay kaşığı (2 paket) kuru maya
2 ons / 55 g / 1/3 kâse beyaz şeker
8 ons / 225 ml / 1 kâse ılık tam yağlı süt ya da krema (110°F / 43°C)
1 pound / 450 g / 4 kâse ekmeklik un
4 ons / 110 g / 1/2 kâse yumuşatılmış tuzsuz tereyağı
2 çay kaşığı şekerli ya da sade kimyon tohumu (bir kısmını kekin üstüne koymak için ayırın)
Fırını öncede 375° F / 190° C / 5. kademede ısıtın.

Küçük bir kâsede mayayı, şekeri ve ılık sütü karıştırın. Kabarana kadar, yaklaşık on dakika dinlendirin. Ufalanıncaya kadar tereyağı ve unu yoğurun. Mayalı karışımı unlu karışıma ekleyin ve yumuşayıp düzleşinceye kadar yavaş hareketlerle yoğurmayı sürdürün. Hamuru üç-dört dakika daha yoğurun. Odadaki nem oranına ve kullandığınız una bağlı olarak biraz daha un eklemeniz gerekebilir. Hamurunuz çok kuruysa, parmaklarınızı bir miktar sütle ıslatın ve hamuru yoğurmaya devam edin. Kimyon tohumlarını ekleyin ve hamurun her yerine dağılması için yoğurun. Hamuru geniş bir çanağın içine koyun, üzerini streç filmle kapatın ve hamur iki kat kabarana kadar yaklaşık 1,5-2 saat ılık bir yerde tutun.

Fırın tepsisini az miktarda yağlayın. Hamuru iyice ezin ve küçük yuvarlak parçalara ayırın. Yuvarlak parçaları fırın tepsisine yerleştirin ve ayırdığınız kimyon tohumlarını üzerlerine serpin. Az miktarda yağladığınız streç filmle üzerini

kapatın (Streç filmin alta gelecek kısmını da yağlayın). 45 dakika boyunca, hamur iki kat kabarana kadar yeniden ılık bir yerde bekletin. Kek kızıl-kahverengi alana kadar 15-20 dakika pişirin. Bu hamurdan, 20-24 adet yuvarlak kek çıkar.





Para & Tutku

Çay ve Alışveriş



Üzgünüm ama giderek daha müsrif bir insan haline geliyorum & bütün paramı harcıyorum & senin için daha da kötüsü, senin paranı da harcıyorum.

–Jane Austen'ın kız kardeşi Cassandra'ya yazdığı mektup, 18 Nisan 1811



"Bir-iki saatlik alışveriş telaşı"

Jane Austen çay satın almak istediğinde, (ya da başka herhangi bir şey) genel olarak üç seçeneği olurdu: ya kapıya gelen seyyar satıcıdan, ya en yakın kasabaya giderek o gün kasabadaki dükkânda ne varsa ondan almak ya da daha büyük bir kasabaya yahut şehre gidene kadar beklemek.

Jane, genelde "İskoçyalı" olarak bilinen (İskoçyalı oldukları kesin olmasa da) seyyar satıcılardan, envaı türde olmasa da çok çeşitli ve yararlı ufak tefek gereçler bulabiliyordu.

Jane, kız kardeşi Cassandra'ya: "Sağ olsun İskoçyalı Overton, paramın bir kısmıyla altı çift içlik ve dört çift çorap almama vesile oldu," yazmıştı. "İrlanda [keten kumaşı] istediğim kadar güzel değil; ama mademki bu kumaşa bu kadar para harcamaya niyet ettim, şimdi şikâyet etmek için hiçbir sebebim yok."

Köylerdeki ve küçük kasabalardaki dükkânlarda çok çeşitli ürünler olurdu. Jane genellikle, kız kardeşi ve yeğeni Fanny'yle Chawton kasabasındaki evlerine yakın olan Alton'a yürürdü. "Jane teyzeyle Alton'da bir-iki saat boyunca telaş içinde alışveriş ederdik," yazmıştı Fanny günlüğüne. Kasabalardaki dükkânların tek sıkıntısı, genelde insanların istedikleri şeylerin ellerinde bulunmamasıydı.

Jane Austen'ın çağdaşlarından biri, tipik bir kasaba dükkânını şöyle tanımlamıştı: "Pazar kadar çeşit bulunur; ekmek, ayakkabı, çay, peynir, mezura, kurdele, domuz pastırması ve daha birçok şeyin olduğu bir ambar gibidir. Ancak o an tam da ihtiyacınız olan farklı bir şey almak isteseniz, orada bulamayacağınıza emin olabilirsiniz."

Emma'da geçen Ford'ların Dükkânı, çok fazla çeşit bulunmasa da –gıda maddelerinin satıldığının bahsi geçmez– Highbury sakinlerinin her türlü kıyafet ihtiyacına cevap veren bir yerdi: "en iyi yün ve keten satan manifaturacı ile tuhafiyecinin birleşimi gibi bir yer" ve "herkesin, hayatlarının her günü gittiği bir dükkân." Bayan Ford'un dükkânından, Frank Churchill ve Bayan Bates eldiven alır ve Harriet Smith, "gördüğü her şeyden etkilenir ve ne diyeceğini bilemez"; kurdeleleri ve kumaşları görünce heyecandan titrer ve orada epey vakit geçirir.

Jane Austen'ın sık sık gittiği, hatta birkaç yıl yaşadığı Bath gibi daha büyük kasabalarda, genelde çok hoş dükkânlar olurdu. *Northanger Manastırı*'nda, moda takıntısı olan Bayan Allen, Henry Tilney'e: "Bath çekici bir yerdir efendim," der. "Burada bir sürü hoş dükkân vardır. Ne yazık ki şehirden uzağız." Ancak hem son moda olan hem de en çok çeşit bulunan yer elbette ki Londra'ydı. Jane, erkek kardeşi Edward'ı ziyarete giderken, genelde Londra'da yaşayan diğer erkek kardeşi Henry'nin evinde kalırdı ve burada geçirdiği kısa zamanın büyük bir kısmını alışverişe ayırırdı.

"Bu Sefahat ve Ahlaksızlık Sahnesi"

Londra'daki dükkânlar gerçekten de hem ürün çeşitliliği hem de ihtişam açısından çok daha öndeydi. Dükkân sahipleri, yoldan geçenleri durdurup para harcatmak için, pırıltılı vitrinleri birbirinden farklı ve göz alıcı ürünlerle donatırlardı. Jane Austen erkek kardeşlerini ziyarete gittiğinde, şık elbiselerine uygun aksesuarlar, kendisi ve kız kardeşleri için şapkalar alır, aldıklarını da Londra'nın ünlü modacılarında ve şapkacılarında kendine uygun bir şekilde yaptırırdı. Ailecek kullandıkları porselen takımını Wedgwood'un sergi salonundan ve çayı da Richard Twining'in ambarından almıştı. Şehrin görülecek yerlerini, müzeleri ve sergileri gezer, sık sık tiyatroya giderdi. Daha sonra da Cassandra'ya yazdığı mektuplarda oyunun kritiğini yapardı.



"Dükkânları ve halka açık yerleri dışında, Londra'nın taşraya kıyasla çok büyük bir avantajının olduğunu düşünmüyorum."

– Bayan Bennet, *Aşk ve Gurur*

Jane, Londra'yı hiç sevmezdi; Londra'dan bahsederken "Yağ Bezesi," der, onu İngiltere'nin burnunun ucunda beliren bir siğile benzetirdi. Duman, sis, kir, gübre ve gürültü: Jane Austen'ın zamanında, tüm bunlardan fazlasıyla vardı Londra'da.

Londra'da ahlaki çöküş de almış başını gitmişti. Jane, kız kardeşine yazdığı bir mektupta, bu durumdan nükteli bir dille şöyle bahseder: "İşte yeniden bu Sefahat ve ahlaksızlık Sahnesindeyim ve şimdiden ahlaki değerlerimi yitirmeye başladığımı hissediyorum." Jane yine de başka hiçbir yerde bulamadığı hoş ve gösterişli şeyleri Londra'dan alır, taşrada bulması imkânsız olan çok çeşitli sergilere, konserlere ve oyunlara ancak orada gidebilirdi.

Bayan Austen Modayı Takip Eder

Jane Austen'ın erkek kardeşi Henry, Londra'nın etrafı arazilerle çevrili bir kenar mahallesinde oturuyor olsa da evi revaçta bir bölge olan West End'e yürüme mesafesindeydi. Jane alışverişe çıktığında ona ya bir akrabası ya da erkek kardeşinin uşağı eşlik ederdi çünkü bir hanımefendi kasabaya asla tek başına yürümezdi. Dükkânlar yürüme mesafesinde olmadığından, erkek kardeşi Henry ona faytonunu ödünç verirdi. Fayton genelde dört atın çektiği ve varlıklı insanlar tarafından kullanılan, modern görünümlü, üstü açık bir at arabası olurdu.



Henry'nin faytonu tüm arkadaşları için ne de büyük bir rahatlık!

– Jane Austen'dan Cassandra'ya mektup, 3 Kasım 1813

Bu durum Jane'i alışverişe, bir Rolls Royce ve şoförle göndermeye eşdeğer bir hareketti. Jane Austen'ın romanlarında bu tür faytonlardan sık sık bahsedilir ve sahipleri hep kalburüstü insanlardır: Leydi Catherine de Bourgh, Henry Crawford (ki onun faytonu Maria ve Julia Bertram'ı kıskançlık krizine sokar), Dul Vikontes Dalrymple ve Bayan Elton'ın sürekli methettiği, sonradan görme Sucklings'in afili faytonu.

Jane'in kendi maddi durumu ve böyle bir faytonun içinde kendini resmedişi arasındaki çelişki onu bir hayli eğlendirse de hissettiği refah duygusu da hoşuna gidiyordu: "Üstü açık bir at arabasında yolculuk etmek çok hoştu. Yalnızlığın verdiği o zarafet hoşuma gitti ve nerede olduğumu düşününce sürekli bir gülme hissi geldi. Londra'yı böyle bir Faytonun içinde turlamak benim de ufak bir hakkımmış gibi hissetmekten alıkoyamadım kendimi."



Muhteşem Wedgwood

Kırsal kesimlerde yaşayanlar, nadiren büyük şehirlere gitme şansını yakalardı. Ne zaman biri Londra'ya gidecek olsa, arkadaşları ve ailesi, onlara bir dünya sipariş verirdi.

"Dün, bütün gün çok yoğunduk," yazmıştı Jane, Cassandra'ya. "11.30'dan 16.00'a kadar sokaklardaydık ve çoğunlukla insanların verdikleri siparişleri almak için Oradan Oraya koşturup durduk... & Grafton House'dan Eleanor Bridges'e mor bir fistan bulmak için epey sıkıntı çektik." Ailesi Jane'e mücevher, kıyafet için gerekli malzemeler ve bizim ilgi alanımıza giren şeyler olan porselen takım ve çay sipariş etmişti.

1811'de, Jane Londra'dayken Cassandra'ya şöyle yazmıştı: "Sanırım Wedgwood porseleni haricinde bütün siparişleri alabildim." Büyük ihtimalle Jane, Wedgwood sergi salonundan siparişini almak için de vakit bulmuştu çünkü Londra'dan döndüğünde, Cassandra'yı bilgilendirmek için şöyle yazmıştı: "Pazartesi günü, Wedgwood takımımız geldi ve ne mutlu ki paketi açıp onayladım. Hiçbiri zarar görmeden



Sanırım Wedgwood porseleni haricinde bütün siparişleri alabildim.

– *Jane Austen'dan Cassandra'ya mektup, 18 Nisan 1811*

ulaştı & genel olarak yakıştı, ancak porselenleri özellikle böylesine yeşil bir yılda daha büyük yapraklarla süslemeleri daha iyi olabilirdi."

Ne Jane, Austen'ların ne sipariş ettiğinden bahsediyor ne de Wedgwood'da bununla ilgili bir kayıt var ama yine de onların bir demlik, biraz daha çay fincanı ve tabak sipariş ettiklerini düşünmek istiyorum çünkü fazladan çay fincanı ve tabağı göz çıkarmaz, değil mi?

St. James Meydanı'ndaki York Caddesi'nde bulunan Wedgwood ve Byerley sergi salonu, tam bir modern pazarlama harikasıydı. Orada, parıltılı camlarla kaplı vitrinlerle ve eski yapıtlara duyulan hayranlığın yankılandığı, Antik Yunan'dan kalma haşmetli sütunlarla kaplı o odada Jane, katalogları inceliyor, yemek takımları ve dekorasyondaki en son trendleri gözden geçiriyor olabilirdi. Bütün ürünler masalara serilir, elde olan birbirinden farklı türler, ebatlar ve modeller sergilenirdi. Demliklerin ve fincanların birçoğu, bugün evlerimizdeki çay sofralarındakilere benzer. Onların yanında bir dizi aksesuar da sipariş edilebilirdi: dökme kâsesi (çay posası için), şekerlik, sütlük, çay kutusu, çay tepsisi ve daha bir dizi seçenek.

Austen'lar, Wedgwood markasına inanılmaz derecede sadıklardı. Sadece onların değil, varlıklı oğulları Edward Austen Knight'ın da porselen takımlarında Wedgwood'u tercih ettiğini biliyoruz. Jane porselen takımlarını alırken erkek kardeşine ve onun kızına eşlik etmişti: "Hep beraber Wedgwoods'a gittik ve erkek kardeşim ile Fanny bir yemek takımı seçti. Sanırım küçük, mor renkli, Baklava şeklinde bir deseni var, altın işlemeli & Arması olmalı elbet." (Knight'ların bu takımının bir kısmı, Chawton'daki Jane Austen Evi Müzesi'nde sergileniyor.) Austen'ların arkadaşı Martha Lloyd'un Bayan Austen'a aldığı özel bir hediye olan porselen kahvaltı seti de Wedgwood'dandı. Austen'lar, başka bir mağazadan porselen almışlarsa da Jane bundan hiç bahsetmez. Northanger Manastırı'nda, küstah bir adam olan General Tilney, İngiltere yapımı porselenleri tercih eder ve "kendi ülkesindeki üreticilerin desteklenmesi gerektiğini düşünür ve ona göre... çay, Dresden ya da Sêve gibi Staffordshire killeriyle tatlanır." O da kuşkusuz Wedgwood alıyordu.

Jane, Wedgwood marka fincanlarını doldurmak için, çayı Londra'dan almayı bekler, Ford'larınki gibi küçük bir yerel dükkândan ya da –Tanrı korusun– bir seyyar satıcıdan almazdı. Austen'ların çayı neden Londra'daki en iyi çay ambarlarından birinden aldıklarını anlamak için, onların zamanında görülen çayla ilgili birkaç nahoş ayrıntıyı bilmek gerekir.



At Sırtında Çay

Önceleri sadece zenginlere nasip olan, sonraları ise ortalama İngiliz vatandaşları için bile yaşamsal bir ihtiyaç haline gelen çay, vergilerin dayanılmaz bir hedefi haline geldi. Bazen yüzde birleri aşan aşırı yüksek vergiler yüzünden fakirler yasal yollarla satın alınan çaylara erişemez oldu ve zaten son derece popüler olan kaçakçılık daha da arttı. Jane Austen'ın zamanında İngiltere'de yarım kilo çayın fiyatı altı şilinden başlıyor, en kalitelisinin fiyatı ise yirmi şiline kadar çıkıyordu (bu da, vasıfsız bir işçinin haftalık yevmiyesinin iki katından fazlaydı). Buna karşılık Hollanda'da çok ucuz fiyatlara çay alınabiliyordu.

Kaçakçılar bu durumu fark edince kanyak, tütün, parfüm, ipek ve dantel gibi kârı yüksek kaçak mallar arasına çayı da eklediler. Yakalandıkları takdirde, serbest ticaret yanlıları (kendilerine böyle denmesini istiyorlardı) Britanya'nın sömürgesi olan yerlere gönderilir, hatta asılabilirlerdi; ancak kaçakçılık o kadar yaygındı ki Büyük Britanya'nın en önemli sanayi kollarından biri olarak bile sayılabilirdi. Sahile yakın bazı bölgelerde o kadar fazla erkek kaçakçılık yapıyordu ki tarlada çalışmak için işçi bulmak bir hayli zordu. Kaçakçılık, belli ürünlere şöhret kazandırırken, ticareti dünyevi bir iş olmaktan çıkararak yasak meyveyi tatmanın krallığı haline getirdi. Kadınlar kaçak ipekleri, dantelleri ve parfümleriyle hava atmaya bayılıyor, erkeklerse kaçak Fransız konyaklarını övüp duruyorlardı.

Richard Twining, İngiltere'de tüketilenin en az yarısının kaçak çay olduğunu tahmin ediyordu. Neredeyse herkes, hatta rahipler bile kaçak çay içiyordu. O halde neden bazı aileler daha pahalı olan ve ülkeye yasal yollarla giren çayı tercih ediyordu? Cevabı basit: çayın tadı ve kalitesinden dolayı. İngiltere'ye gelirken deniz suyunun temas etmemesi için, kaçak çaylar büyük muşambalara sarılırdı ve bu da çayın tadını bozardı. Karaya indirildiğinde çay yeniden poşetlenir, bu poşetler de atlara yüklenerek ülkenin içine kadar getirilirdi. At teriyle muşambanın tadının birleşimini hayal ederseniz, insanların neden kaçak olmayan çayın tadını tercih ettiklerini anlayabilirsiniz.



"Revaçta olan muzip
adetler arasında
Akşamları bahçelerde
haylazlık yapmaktan
tutun da Yoktur,
kanımca, eşi benzeri
Çay kaçakçılığına
soyunup keyifle içen
kadınlar gibisi."

– "The Tea Drinkers" adlı, on dokuzuncu yüzyılın başlarına ait bir şarkı.

* Döneme ait, bir kaçakçı kadının nasıl hazırlanacağını mizahi dille anlatan bir illüstrasyon. (y.n.)

Çalıntı ve Koyun Gübresi

Jane Austen'ın zamanında İngiltere'de satılan çayların kalitesi, en basit tabirle, birbirinden oldukça farklıydı. Yasal yollarda ülkeye giren çaylar genelde katkısız olurdu (her ne kadar Çinliler ihraç ettikleri yeşil çayları boyasalar da), kalite ve fiyat olarak da çeşitlilik gösterirdi. "Burnuma at kokusu mu geliyor acaba?" diye takılmazsanız, kaliteli kaçak çayı daha az bir meblağ ödeyerek satın alabilirdiniz. Ancak kaçak çaydan bile daha kalitesiz bir çay türü vardı: sahte çay. Tadı iğrenç olmakla beraber sağlığa da son derece zararlıydı. Bazen, bu gerçek çay bile olmazdı.

Hizmetçiler, ev sahiplerinin içtikleri çayları kurutup, evin arka kapısından ahlaksız tüccarlara yarım kilosunu bir şiline satarak hatırı sayılır bir gelir elde edebilirlerdi. Çay yaprakları, yeni gibi görünmeleri için boyanır, bunun ayırdına varamayan müşterilere satılırdı. Sanırım bu tür çayların bir kullanımlık ömürleri daha kalabilirdi; ancak böyle çayları tüketenlerin ağzında hoş bir tat bırakmazdı muhtemelen.

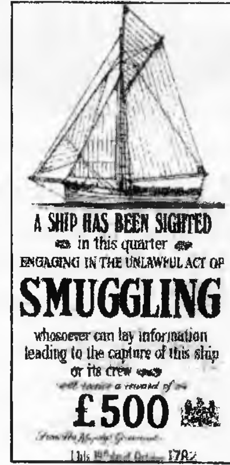
Kalite buradan da daha aşağılara indi. Gerçek çayın miktarı (taze ya da kullanılmış), başka tür yapraklar, ince dallar ve bazen de çer çöp eklenerek artırılabilirdi. Daha da kötüsü, "çalıntı" adı verilen ve içinde hiç Çin çayı bulunmayan kaçak çay üreten yasadışı bir sanayi kolu peyda oldu.

Sahte çay imalatına karşı savaş açan Richard Twining'e göre sahte çay, kurutulup fırınlanmış ağaç yapraklarından yapılıyordu. Daha sonra bu yapraklar, "ufak parçalara ayrılana kadar ayakla eziliyor, koyun gübresiyle beraber sülfürik

asirde batırılıyor, bir zeminde kurutulduktan sonra hazır hale getiriliyordu."

Koyun gübresi bir yana, sahte çay yapımında kullanılan boyalar son derece zehirliydi. Sülfürik asit, yeşil vitriyolun bir diğer adıydı ve o zamanlar siyah boya ve mürekkep yapımı, derileri karartma, barut imalatı gibi işlerde kullanılan toksik bir maddeydi. Görüldüğü gibi Austen'ların çaylarında içmek isteyecekleri maddeler değildi bunlar.

Britanya Hükümeti, en sonunda çaya konan vergileri azalttı, ancak vergi indirimi çay fiyatlarını düşürse de (çay kaçakçılığını da büyük oranda azaltmıştır), sahte çay imalatı yine de çok kârlı ve durdurulması imkânsız bir iş olmaya devam etti. Kötü çay üzerinden bu kadar fazla kâr edilirken, tüketicilerin ihtiyatlı olmalarında yarar vardı. Neyse ki Austen'larda, Jane hanenin açıkgözlü bir şekilde alışveriş yapan ferdiydi. Şimdi gelin, Jane'in şu meşhur, kaliteli ve saf çay satan tüccarını ziyaret edelim: Richard ve John Twining'in çay ambarı.



Sahte çay imalatı,
Majestelerinin
tebaasının sağlığının
bozulmasına,
gelirin azalmasına,
dürüst tüccarların
zarar görmesine ve
aylaklığın artmasına
yok açtı.

– Sahte Çay Yasası, 1777

* Döneme ait, kaçakçılık yaptığı düşünülen bir gemi hakkında ihbarda bulunanlara verilecek ödülü gösteren bir ilan. (y.n.)



Çay fiyatlarının arttığını duyunca üzüldüm. Yeni mahsul sipariş edene kadar Twining'e ödeme yapmayı düşünmüyorum.

– Jane Austen'dan Cassandra'ya mektup, 6 Mart 1814

Twining'leri Ziyaret

Jane Austen, 1814'te Cassandra'ya şöyle yazmıştı: "Çay fiyatlarının arttığını duyunca üzüldüm. Yeni mahsul sipariş edene kadar Twining'e ödeme yapmayı düşünmüyorum."

Eğer Jane, çay almak için Twining'lerin çay ambarına kendi gidiyor idiyse, bugün bile neredeyse aynı görünen antreden içeri giriyor olmalıydı. Strand Caddesi, 261 numarada bulunan ambarın yüksek kapıları, klasik sütunlarla çevriliydi ve üzerinde altından bir aslan ve iki adet büyük ve gerçekçi duran Çin figürleriyle (bu figürler tüketicilere, çaylarının nereden geldiğini anımsatıyor olsa gerek) bezenmiş kemer vardı. Jane içeri adım atar atmaz, birbirinden farklı aromalı çayların kokusu onu karşılıyor olmalıydı.

O zamanlar alışveriş yapan birçok müşteri gibi Jane de muhtemelen çayın kokusunu ve türünü anlayabilmek için kokluyordu almadan önce.

O günlerde çaylar toplu halde alınıyor ve eczacı ölçü birimlerine göre tartılıyordu. Paketli çaylar, ancak 1826 yılında üretilmeye başlayacaktı ve demlik poşeti, yirminci

yüzyıl gelene kadar kimsenin hayal bile edemeyeceği bir şeydi.

Çay, pound, ons hesabına göre ya da kasayla alınırdı. Jane, bir düzineden fazla çeşit içinden çayını seçiyor olmalıydı: Bohea, Pekoe, Congou ve Souchong gibi siyah çaylar; Imperial ve Bing gibi orta sert çaylar; Hyson ve Gunpowder gibi yeşil çaylar bunlardan sadece birkaçı.

O dönemlerde çaylara, ya siyah çay anlamına gelen Bohea ya da yeşil anlamına gelen Hyson denirdi; ancak Jane Austen, eserlerinde sadece "çay" ya da "yeşil çay" yazardı. Bu yüzden onun "çay" derken "siyah çayı" kastettiği çıkarımında bulunabiliriz. Twining'lerde, Austen ailesinin ne kadar ya da hangi çeşit çay aldıklarına dair bir kayıt bulunmuyor; ancak Jane'in mektuplarında bir keresinde "Çin Çayı" lafı geçer ki bu muhtemelen bir tür siyah çaydı. Austen'lar muhtemelen, Londra'dan bir sonraki sipariş fırsatını yakalayana kadar kendilerine yetmesi için bir seferde birkaç kilo çay alırlardı.



Leziz İkramlar

Özellikle (terzi ve şapkacılar gibi) kadınlara hitap edenler şık dükkân sahipleri, müşterilerine genelde çay ikram ederlerdi. Muhtemelen Jane Austen'a da yeni ve hoş bir şapka ("saten ve dantel işlemeli, sol kulağının yanında beyaz bir çiçek olan") sipariş

etmek için Londra'daki şapkacısı Bayan Hare'in dükkânına ya da Bayan Tickars'ın genç asistanının Jane'e "artık korselerin göğse kadar çıkmak zorunda olmadığını müjdelediği" mağazasına gittiğinde çay ikram edilirdi.

> Kız daha sonra,
> altı tane dondurmayı
> midesine indirdi, parasını
> ödemeyi reddedince de
> Pastaneciyi bir yumrukta
> devirip oradan uzaklaştı.
>
> – Jane Austen'ın küçük bir kızken yazdığı "The Beautiful Cassandra" adlı öyküden.

Çay ikramı, alışverişe soylu bir hava katar, mağaza sahibinin müşterileriyle hoş ve kârlı bir ilişki kurmasının önünü açardı. Öte yandan, bir de Jane'in Grafton House gibi (ki orada "tezgâhın önü tıklım tıklımdı ve içeri girmek için bir buçuk saat beklemişti") kelepir ürünler almaya gittiği mekânlar olurdu.

Böyle mekânlarda Jane, tezgâhın oradaki yüksek iskemleye tüner ve ne alacaksa mümkün olan en kısa sürede seçerdi. Böyle bir dükkânda Jane muhtemelen, *Mansfield Park*'ta Mary Crawford'un söylediği gibi "bir peniyle ne alınabilirse onu alıyordu" ancak böyle bir yerde çay ikram edilmesi de neredeyse imkânsızdı.

"Grafton House'un bedbahtlığı" Jane'i yorgun düşürdüğünde nefes almak için bir pastaneye gidiyor olmalıydı. Böyle bir yerde oturup bir taraftan yelpazesiyle kendini yellerken bir taraftan da pastacının getirdiği birbirinden lezzetli ikram tepsisinden dilediğini seçebilirdi. O zamanlar, hem buzlu hem de kremalı dondurmalar popülerdi.

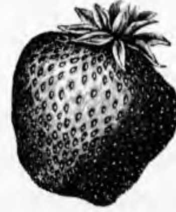
Pastacı: "Böyle sıcak bir günde, bir kâse dondurma almaz mıydınız hanımefendi? Buzlu mu yoksa kremalı mı istersiniz? Ananaslı mı yoksa çilekli mi olsun?" diye sorardı muhtemelen. Çörekler, topkekler, turtalar, cheesecake ve marmelatlar da yenilebilecek tatlılar arasındaydı. Jane elbette ferahlamak için tatlısının yanında bir fincan çay alırdı. Jane mektuplarında, "bir hanımla pastanede çay içen" bir kuzeninden bahseder; elbette dumanı üstünde bir demlik çayın yanında yenecek çilekli dondurma, alışverişle geçen uzun bir günün yorgunluğunu alacaktır.

Jane Austen'la Dondurma Yemek

Biraz gayretle, Jane Austen'ın pastanede serinlemek için yediği lezzetli yiyeceklerden siz de yapabilirsiniz. Alışverişle geçen uzun bir günün ardından kendinizi daha fazla yormak istemiyorsanız, günümüz pastanelerinin verdiği hoş paketlerden birkaçını açın ve buzdolabınızdan çıkardığınız dondurmayı kaşıklayın. Yanında da ister çay ister şarap içebilirsiniz.

Günümüzde dondurucular ya da elektrikli dondurma makineleri süreci çok daha kolaylaştırsa da bugün bile dondurmalar genel itibariyle bu basit ve nefis tarifteki şekilde yapılıyor. Jane Austen'ın zamanındaki tariflerde genelde meyve suları posalarından ayrılarak kremaya eklenirdi; ancak özellikle çilek gibi meyvelerin ezilerek kullanılması da dondurmaya lezzet katabilir.

Dondurma



Bir kilo tam yağlı krema
250 gram kadar pudra şekeri
Sıkılmış 2 büyük limonun suyu ya da
Yarım litre çilek ya da ahududu suyu.

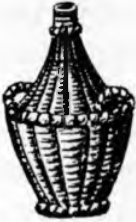
Kremayı geniş bir kaba koyun. Daha sonra içine yavaş yavaş şeker ekleyin ve iyice karışınca kevgirden geçirin. Ağzı sıkıca kapanan bir teneke kutuya boşaltın ve kutuyu geniş bir kaba oturtun. Kabı kırık buzlarla doldurup üzerine bol miktarda tuz serpin. Kremanın içine tuz girmemesine dikkat edin. Kutunun ağız kısmında donan kısımları kaşıkla aşağı doğru ittirin. Krema donmaya devam ederken, içine yavaş yavaş limon suyunu ya da ezilmiş çilek & ahududu suyunu dökün. Tamamı donduğunda, tenekeyi ılık suyun içinde sallayın, kremayı çıkarın ve kâsenizi doldurun. Çok kısa sürede eriyeceğinden yemeden yalnızca birkaç dakika önce çıkarmanızda fayda var.

– *Seventy-five Receipts for Pastry, Cakes, and Sweetmeats*, 1828

"The Beatiful Cassandra" İçin Çilekli Dondurma

Çeyrek galon / 1 litre / 4 kâse dolusu
(duble ya da yarı yağlı) krema
8 ons / 225 g / 1-1/2 kâse pudra şekeri
Meyve: 8 ons / 225 g / 2 kâse ezilmiş çilek ya da
ahududu suyu (süzme) ya da 2 adet büyük limonun suyu
(yaklaşık 6 yemek kaşığı)

Bütün malzemeleri ekleyin; şekerin çözülmesi için iyice karıştırın. Bir kabın içine koyarak buzdolabında dondurun ve kristalleşmeyi önlemek için belli aralıklarla çevirip karıştırın. Veya dondurmanızı üreticinin talimatlarına göre dondurma makinesinde de yapabilirsiniz.



Dondurma yiyecek & Fransız şarabı içecek & Bayağı ekonominin ötesine geçeceğim.

– Jane Austen'dan Cassandra'ya Mektup, 2 Ekim 1808

Limonlu Cheesecake Tarifi

2 adet büyük boy limonun kabuğunu soyun, yumuşayana kadar kaynatın, daha sonra yüz gram kadar şeker, altı adet yumurta sarısı, iki yüz gram kadar taze tereyağı ve bir miktar iyi ezilmiş lor peyniri ekleyerek bir havanda iyice ezin. Milföy hamurunu, çörek tepsisinde açın, yarısına kadar doldurup fırına verin. Portakallı cheesecake de aynı şekilde yapılır; yalnızca kabukların acısını almak için kaynatırken iki ya da üç kez suyu değiştirmek gerekir.

– *The Art of Cookery Made Plain and Easy*, 1796

Jane Austen'ın yeğenleri Fanny ve Edward cheesecake'e bayılırdı. Öyle ki Jane, Cassandra'ya bir keresinde şöyle yazmıştı: "Yediğimiz onca şeyin arasında ... çocuklarla harika bir akşam yemeğinde yenen cheesecake, Devizes Kasabası'nı onlar için uzun bir süre unutulmaz kılacak." Böyle ufak cheesecakeler, partiler ve çocuklar için ideal boyuttaydı. Günümüzdeki limonlar ve yumurtalar, muhtemelen o zamanlardakilerden daha büyüktür; ancak bu tarife yine de uyacak gibi görünüyor. Kabuğun üzerinde boya ya da böcek ilacı artığı kalmaması için organik limon kullanmanızı öneririm. Bu tarifi hem tam yağlı, hem yarım yağlı, hem de yağsız peynir kullanarak denedim, hepsi de eşit ölçüde güzel oldu.

Fanny ve Edward için Limonlu Cheese Kek

2 adet büyük limon
4 ons / 110 g / 1/2 kâse beyaz şeker
6 yumurta sarısı
8 ons / 225 g / 1 kâse tuzsuz tereyağı
Bir paket 15 onsluk (425 g) ricotta peyniri ya da yağsız lor peyniri
Bir paket 17 onsluk (490 g) buzu çözülmüş milföy hamuru

Fırını önceden 350°F / 180°C / 4. kademede ısıtın

Limonların kabuğunu soyun; daha sonra kullanmak üzere posasını ve suyunu saklayın (yukarıda tarifi olan limonlu dondurma gibi). Limon kabuklarını küçük küçük

doğrayın, iyice yumuşayana kadar yaklaşık 45 dakika kaynatın (paslanmaz çelik gibi tepkimesiz bir tencere kullanın) ve süzün. Limon kabuklarını ve şekeri toz haline gelene kadar mutfak robotundan geçirin, yumurta sarılarını, tereyağını ve peyniri ekleyip iyice karıştırın. Milföy hamurunu, küçük kek kalıplarınızın içine girecek büyüklükte daire şeklinde kesin ve kalıba koyup bastırın. Bir kaşık yardımıyla hazırlamış olduğunuz içi, hamurun dörtte üçünü dolduracak şekilde koyun. Cheesecake'lerin üstü esmerleşip kabarana ve içine bıçak sokulduğunda hamur bulaşmayana kadar (30-40 dakika) pişirin. Soğumaya bırakın. Üzerine bir-iki tutam limon kabuğu rendesi serpince çok daha hoş gözükür. Bu tariften, topkek büyüklüğünde en az 24 adet cheesecake çıkar.



"Yolculukta İçilen Likörlerin En İyisi"

Evden Uzakta İçilen Çay



"Sizin bahçelerinizde gezip, çilekleri toplayıp, ağaçların altında oturacağız –başka ne ikram etmek isterseniz isteyin, hepsi dışarıda olacak– gölgeye bir masa da atarız. Her şey mümkün mertebe doğal ve sade olmalı."

–*Emma*, Bayan Elton



Bahçedeki Hovardalar ve Hayat Kadınları

Vauxhall Bahçeleri, Ranelagh Bahçeleri, Beyaz Kanal Evi, Bagnigge Kuyuları: Bu isimler akla, rengârenk binlerce fenerle süslenmiş bahçelerde yürüyüşe çıkmış zarif hanımefendiler ve beyefendileri getiriyor.

Bir ya da iki şilin karşılığında –ki buna çay veya kahve ücreti de dahildi– düzgün giyimli herkes yürümek, konuşmak, konser dinlemek, eğlenceleri izlemek, çay içmek ve en önemlisi etraftakileri görüp onlar tarafından fark edilmek için bu çay bahçelerine girebilirdi.

Çiftler üstü kapalı çardaklarda çay içip birbirlerine kur yapar, gölgelerle dolu "karanlık yürüyüşlerde" kendilerinden geçerlerdi. Böyle yerler, *Aşk ve Gurur*'daki George Wickham gibi hovardaların ahlak dışı emellerine ulaşmaları için muhteşem mekânlardı.

Ziyaretçiler merkez salonda, popüler şarkıları söyleyen şarkıcılarla ya da Hayden ve Mozart'ın eserlerini çalan orkestralarla eğlenebilirdi. Havai fişekler, şelaleler, ışık gösterileri en çok sevilen şovlar arasındaydı ve bunlar, kalabalıkları coşturacak şekilde sıralanırdı. Bazı çay bahçelerinde ise cambazlar, dansçılar ve sihirbazlar gibi bilindik gösterilerin yanı sıra, "görgülü atlar," "eğitimli köpekler" veyahut "At Sırtında Arıların Gösterisi" ya da "Fosfor, Kaynamış Yağ ve

Aklınızın Alamayacağı Daha Birçok Şeyi Yutmaya" ant içmiş adam gibi şovlar da sergilenebilirdi.

Sadece erkeklerin girebildikleri kahve evlerinin aksine, çay bahçelerine kadınlar da girebiliyor, erkeklerle beraber vakit geçirebiliyor ve çaylarını yudumlayabiliyorlardı. Prusyalı bir turist şöyle yazmıştı: "İngilizler, açık havada bir araya gelip çay içtikleri halka açık bahçeler vakit geçirmekten büyük keyif alıyor."

Çay bahçelerine ilgi çok yüksek olsa da insanların bu konudaki fikirleri değişkenlik gösteriyordu. Tobias Smollett'ın *Humphrey Clinker* adlı eserinde Lydia, Ranelagh Bahçeleri' nden çok etkilenir. Ona göre burası: "bir cin tarafından efsunlanmış bir yerdi... ulu, zengin, hovarda, mutlu ve zarif insanlarla doluydu... [Onlar] zevk ve sefalarını... krallara layık çaylarla ve enfes diğer içeceklerle taçlandırıyorlardı." Smollett'ın bir başka karakteri ise aynı fikirde değildi: "Ranelagh'ta nasıl eğleniyorlar acaba? Oraya gidenlerin yarısı, tıpkı zeytin değirmenine düşmüş kör budalalar gibi, sonsuz bir çemberin etrafında önündekinin kuyruğunu takip edip duruyor... diğer yarısı ise, akşam boyunca uyanık kalmak için gece dokuzlara, onlara kadar 'çay' adı altında sıcak su içiyor."

Jane Austen'ın, Londra'daki çay bahçelerine şahsen gittiğine dair bir kanıt olmasa da Smollett'ınki gibi kitaplarda onlar hakkında okumuştur. Genç bir kızken yazdığı hikâyelerde bu çay bahçelerinden yalnızca iki kez hicivli bir dille bahseder. "Lesley Kalesi"nde, yemek yemekle kafayı bozmuş bir kadın, çay içmek ya da flört etmek için değil



Gelin, gelin Bayan Prissy, haydi sevgili olalım, Bagnigge Kuyuları'na gidip birer çay alalım; Orada ısırgan otlarının üzerinde görürsünüz uğurböceklerini, Bir de, Leydim, parlak çaydanlıkları taşıyan hizmetçileri... Garsonlar pervane olur etrafınızda, Leydim, hizmet ederler bir anda, Tadına doyum olmaz sıcak çörekler, tereyağı da yanında.

– "The Prentice to His Mistress" adlı bir 18. yüzyıl şarkısı

de, "oradaki soğuk Bifteklerin söylendiği kadar ince kesilip kesilmediğini" görmek için Vauxhall Bahçeleri'ne gitmek ister.

"Catharine" hikâyesinde, oldukça sığ bir genç kız Ranelagh'ta gördüğü başka bir genç kızdan ve ailesinden nefret ettiğini söyler, sebebini de şöyle açıklar: "korkunç bir Şapka takıyordu, onun yüzünden o günden beri şapka takamaz oldum."

Büyük Londra çay bahçelerini taklit etme modası bütün Büyük Britanya'ya ve sömürgelere yayılmıştı; hatta bazı şehirler "Vauxhall" adını verdikleri kendi minyatür bahçeleriyle övünür olmuştu. Austen'ların sık sık gittikleri ve daha sonra da bir süre yaşadıkları Bath'ta ise Sidney Bahçeleri adını verdikleri kendilerine has bahçeler vardı. Bu bahçelerde keyifli yürüyüşler yapılabilir, ayrıca, "Şelaleleri, Fuarları, Çardakları, Mağaraları, Labirentleri ve Çim Sahaları... kısacası sağlık ve zevk için ne gerekiyorsa hepsi-

nin keyfi sürülebilirdi." Austen'lar, Baht'ın neresinde yaşayacaklarına karar verirken, Jane tercihini şöyle açıklıyordu: "Sidney Bahçeleri'ne yakın bir yerde yaşamak ne güzel olur! Her gün Labirente gidebiliriz."

Gerçekten de Austen'lar, bahçelerin bulunduğu yerin karşı sokağına, Sidney Meydanı, 4 Numara'ya taşınmışlardı ve bu Jane'i çok mutlu etmiş olmalıydı. Cassandra'ya şöyle yazmıştı bir keresinde: "Dün benim için, yani en azından ayaklarım & çoraplarım için oldukça yorucu bir gün oldu; neredeyse bütün gün boyunca yürüdüm, sonra Sidney Bahçeleri'ne gittim & dörde kadar dönmedim." Yaz gecelerinde, Jane'in çok eğlendiği büyük galalar olurdu: "Perşembe akşamı Sidney Bahçeleri'nde büyük bir gala olacak; –Konser, Işık Gösterileri & Havai Fişekler– Eliz[abeth] mektubunda bahsetmiş & ben de dört gözle bekliyorum."

Çay bahçelerinde her çeşit insan bulunurdu. Hayat kadınları cirit atar, daha saygın müşterilerin ve eşlerinin yanından geçen şehrin "bilindik kadınları" da çarka çıkardı. Yankesicilik oldukça meşhurdu. Sosyetik kesimden kimileri, farklı farklı insanların bir arada olmasından hoşlanırdı; ancak bu durum çay bahçelerinin zaman içinde gözden düşmesine ve bazılarının ise saygınlığını yitirmesine sebep oldu.

Ne yazık ki Jane Austen 1817'de vefat ettiğinde, artık çay bahçelerinin sonu gelmeye başlamıştı. Çay bahçeleri birbiri ardına kapılarını kapatıyordu.Tahmin edileceği üzere, Victoria döneminde yaşayanlar da orada vakit geçirmekten hoşlanmadılar. Ancak Bath'taki Sidney Bahçeleri hâlâ açıktır. Sidney Meydanı, 4 Numara da, caddenin karşısında hâlâ görülebilir.



Açık Havada Çay Keyfi

İngilizler evdeyken bile çaylarını "evden uzakta" içmeyi sever, bu yüzden dışarı çıkarlardı. Jane Austen'ın zamanında büyük malikânelerin çoğunda, çiftlik ve diğer günlük alanların yanı sıra keyif çatmak için özel bölümler olurdu.

Burada ev sahipleri misafirleriyle beraber çay içebilir, Mansfield Park'ta Mary Crawford dilediği gibi sanatsal bir şekilde düzenlenmiş "fundalıkların, çiçek bahçelerinin, sayısız bankın" ve çalılıkların arasından geçerek hoş zaman geçirebilirdiniz.

"Bizi hoş bir nehre bakan, aydınlık ve küçük bir odada çay içmeye davet etti. Nehrin kristal gibi suları, yeşil renkli sırlı yatağı boyunca akıyordu ve bu nehir Hermitage'dan geçenle aynıydı."

– Anna Maria Bennett'ın 1789 yılında yazdığı *Agnes De-Courci* adlı eserindeki Agnes karakteri

Çevre düzenlemesinde, bir önceki neslin sevdiği keskin simetrik tarzlar geride kalmıştı. Peyzajcılık ve edebiyattaki romantizmden esinlenilmiş, "doğallık" olmazsa olmaz hale gelmişti. Mülk sahipleri, evlerini yeni modaya "uygun hale" getirmek için ciddi meblağlar harcamak zorunda kalıyordu. Akarsuların yönlerini değiştirdiler, göller yarattılar, kocaman tepelerin (bazen de bütün bir kasabanın) yerlerini

değiştirdiler. Bu da bazı toprak sahiplerinin ellerinde yüklü miktarda para olduğunu gösterdi. Ancak kir, kalıntılar ve sevimsiz kasabalılar ortadan kalkınca, ortaya çıkan tablo gerçekten muazzamdı.

Aşk ve Gurur'da, Bay Darcy'ye ait olan Pemberley arazisi zevkli bir şekilde yeniden dizayn edilir. Diğer özelliklerinin yanı sıra, "hiçbir suni görüntü olmaksızın bir akarsu, daha büyük bir akarsuya karışır. Akarsu yatakları ne gereğinden fazla biçimlendirilmiş ne de süslenmiştir." Elizabeth Bennet (ve muhtemelen Jane Austen) bunu onaylar: "Daha önce hiç... böyle doğal bir güzelliğin zevksiz bir tasarımla bozulmadığı bir yer görmemişti."

Mansfield Park'taki ahmak Bay Rushworth, arazisini modaya uygun hale getirmenin ne kadar iyi olacağını ve günde 500 peni gibi afaki bir ücret alsa da o zamanların en meşhur peyzaj tasarımcılarından olan Humphrey Repton'ı tutmayı kafasına taktığını anlatır durur. Bu onun için, şaşırtıcı derece doğru bir karardır. Ona kalsa, Bay Rushworth'un arazisini "zevksiz bir tasarımla" mahvedeceğinden kimin şüphesi olurdu ki?

Yeniden düzenlenen bu araziler, bir dairenin etrafına oturtulur, yolları yürüyüş yapanları güzel bir manzaraya ya da başka bir ilginç noktaya çıkartacak şekilde akıllıca tasarlanırdı. Klasik mabet yerleri, çay evleri, mağaralar, manastırlar ve yapay kalıntılar, sanki yıllardır orada duruyormuşlar gibi biçimlendirilirdi ve doğa harikası izlenimi verilirdi; oysaki hiçbirinde doğallıktan eser yoktu.

Akıl ve Tutku'da, ahlaksız Willoughby için duygusal bir yasa giren Marianne Dashwood, "henüz güzelleşmeye başla-

mış dolambaçlı fundalıkların arasından uzak bir araziye ulaşmak için yürüdü. Oradan, Yunan üslubundaki bir tapınaktan, güney doğuya doğru geniş arazi parçası üzerinde gezinen gözleri ufuktaki tepelerin en uzak sırtında özlemle sabitlendi ve o zirvelerden Combe Magna'nın görülebileceğini hayal etti."

Bahçelerin ve koruların dolambaçlı yollarından geçen misafirler, arada bir durup her manzaranın ve eserin keyfini çıkarabilir; ya da zaviyede yaşaması için özellikle tutulan keşişlerle sohbet edebilirlerdi. Yorulduklarında, *Mansfield Park*'taki Fanny gibi "gölgeli ve korunaklı" yerlerde dinlenebilirlerdi. Çay evinde ya da çardakta çay içerlerdi. Bazı toprak sahipleri, bu sebeple keyifle vakit geçirdiği bu yerlere ufak mandıralar kurardı. Antika bir kulübenin içinde bir-iki tane inek ve onlara bakan hoş sütçü kızlar olur, misafirler da çaylarına ya da "şarap ve süt karışımı içkilerine" koymak için buradan süt temin edebilirlerdi.

Güzel havalarda insanlar akşam çaylarını çay evlerinde içebilir, burada özel konserler ya da farklı eğlenceler tertip edebilir, bir taraftan da çay, dondurma ve diğer serinletici içeceklerden yiyip içebilirlerdi. Elbette geniş bahçeleriyle her daim övünen General Tilney'in de Northanger Manastırı'ndaki arazisinde bir çay evi vardı. Ayrıca bir de Kulübe Yolu vardı ki tahmin edilebileceği üzere bir keşiş kulübesine çıkardı. Her ne kadar General Tilney ve Bayan Bennet'ı bahçelerinde yaşamak üzere keşişler tuttuklarını hayal edemesem de, *Aşk ve Gurur*'daki Bennet'lerin de bir keşiş kulübesi vardı.

Emma'daki küçük toprak sahibi Martin'ler de bu peyzaj düzenleme çılgınlığına kendilerini kaptırmışlardı. Her şeyden hemen etkilenen Harriet Smith, "gelecek sene bir gün hep beraber çay içecekleri" ve "bir düzine insanın sığacağı kadar geniş ve güzel yazlıklarını" çok beğenmişti. Büyük ihtimalle General Tilney'in standartlarına uygun bir yer değildi burası ama yine de bir başlangıçtı.



Yolda Çay Keyfi

Jane Austen'ın zamanında yolculuk etmek, büyükanne ve büyükbabasının zamanındaki kadar zor değildi. Ana yollar, yeni yol yapımı yöntemleri kullanılarak çok daha iyi hale getirilmişti ve birçoğu zorlu hava koşullarında bile kullanılabilir durumdaydı. Ana yolların haricinde yolculuk yapmak ise riskliydi: *Sanditon* romanındaki Parker'ların başına geldiği gibi, at arabaları çamurlu ve tekerlek izleriyle dolu köy yollarında hızla giderlerse devrilebilirdi.

Ancak en azından eşkıyalar artık insanların canına ve malına kastetmiyorlardı (ama yine de Jane'in kuzeni Eliza, bir keresinde adı kötüye çıkmış Hounslow Heath'te neredeyse kaçırılacağını iddia etmişti) ve insanlar, "acaba gideceğim yere varabilir miyim?" korkusu yaşamadan gönül rahatlığıyla uzun yolculuklara çıkabiliyorlardı.



"Onca yoldan sonra şöyle etli bir yemek mi istersiniz yoksa çay mı, bilemedim. Yoksa bir şeyler hazır ederdim size. Belki de çay istersiniz; birazdan hazır olur." İkisi de çaydan başka bir şey istemediklerini söyledi.

– Bayan Price, *Mansfield Park*'ta Fanny ve William'a söylüyor.

Ancak yolculuk etmek yine de yorucu bir işti. At arabasına binmek bir tür fiziksel egzersiz gibi düşünülüyordu; zira insanın koltuğunda sabit kalabilmesi için bir hayli çaba harcaması gerekiyordu. At arabasıyla yolculuk, kiralık posta arabalarına verilen "kemik kıran" isminden anlaşılacağı üzere gerçekten de çok yorucuydu.

Özellikle de, insanların ne kadar ödediklerine göre arabanın içine ya da üzerine balık istifi sıkıştırıldığı posta arabaları rahatsızdı.

Ne tür bir araç kullandıklarına bakmaksızın, yolcular genelde varacakları yere ulaştıklarında yorgun, üşümüş ve yara bere içinde olurdu.

Jane Austen genelde yolculuk etmeyi severdi, ancak anne Austen diğer birçok insan gibi yolculuk etmeye tahammül edemezdi. Tıpkı Jane'in yazdığı gibi: "Annem, yolculuk boyunca sürekli hareket etmek zorunda kaldığı için yorgun düştü & iyiden iyiye neşesi kaçtı."

Yolcular gidecekleri yere vardığında isteyebildikleri ilk (ve bazen de tek) içecek çay olurdu. Öyle ki o zamanlar yaşayan bir yazar çay için "yolculukta içilen likörlerin en iyisi" demişti.

Jane de bu fikre katılırdı: "Varır varmaz çay içtik & böylelikle Yolculuk işkencesi sona erdi." Az şeker katılmış sıcak bir içecek; yorucu bir yolculuğun sonunda insana daha iyi ne gelebilir ki.

Yolcular İçin Çay



Bazı yolcular, ne yazık ki gidecekleri yere varamazdı. Jane Austen ve çağdaşlarının okudukları romanlarda, iyi yetiştirilmiş ve kibar kadın ve erkek kahramanlar kendilerini ıssız, hayatın güzelliklerinin pek de bilinmediği kasabalarda, beş parasız halde bulurlar, meramlarını anlatmakta güçlük çekerlerdi. Elbette çaya ihtiyaç duyardı bu kahramanlar; ancak çaya ulaşıp ulaşamayacakları, yazarın kasaba hayatına ilişkin görüşüne bağlı olurdu. Kasabalılar genelde iki şekilde tasvir edilirdi: ya oldukça basit ve dolayısıyla iyi insanlar, ya da hiçbir şeyden anlamayan ahmak köylüler. İlk kategoriye girenler çaydan haberdardı; zira bütün iyi insanlar çayı bilirdi. İkinci kategoridekiler ise ya çaydan bihaberdi ya da böyle kokoş şehir adetlerini açıkça küçümserlerdi.

İyi bir ev sahibi, daha önce hiç karşılaşmadığı yorgun yolcuyu samimi bir şekilde buyur eder, içinde bulunduğu sıkıntılı durumu hemen anlayıverirdi. Ev sahibesi ve evi her daim temiz ve düzenliydi, çay da hazır edilmişti: "Çaydanlık ocaktaydı, çay malzemeleri hazırdı, misafirperver ev sahibesi, misafiri için her şeyi hazır etmişti... . Sabah güneşi şimdi göründü... oturup örgü ören yaşlı kadının yüzüne gün ışığı vuruyordu: Lord Colambre, bu kadar güzel bir çehreyi... [ve] içten gülümsemeyi çok nadir gördüğünü düşündü." (*The Absentee*, Maria Edgeworth, 1789.)

Köyde yaşayanlar, sıradan yolcularda daha farklı bir izlenim bırakırdı. Gülünç derecede cahildiler, bazen de yardımcı olmaktan imtina edebilir ve saygısız davranabilirlerdi. Çoğunlukla da çayları olmazdı.

Orada kalmaktan başka hiçbir seçeneğinin olmadığını anlayınca, ev sahibesine kendisine bir fincan çay hazırlayıp hazırlayamayacağını sordu:

> "Tabii, emin olmak için sorayım, her daim ada çayı, melisa, nane ve çeşitli bitkiler bulundururum. Hangisi olsun?"
>
> "Bitki mi!" diye haykırdı Bakan Freakley; "Bitkiyi ne yapayım kadın! Ateşim yok ki benim. Bitki çayı istemiyorum."
>
> "Bizde başka türlüsü bulunmaz," diye cevap verdi kadın. "Soyluların dükkânlardan aldığı türden içeceklerden yok bende."

(*Lovers and Friends*, *Anne of Swansea*, 1821)

Romanlarda çay, yazar tarafından bir karakter simgesi olarak kullanılırdı: Bir kişinin çaydan haberdar olması ve sevmesi, onun medeni bir insan yapar, iyiye ve doğruya meyilli olduğuna işaret ederdi. Çayı hor görenler ise en hafif tabirle cahil ve kafasız insanlardı. Çay içmeyi reddetmeleri, onların ahlaken çöküşte olduklarının göstergesi bile olabilirdi. Böyle bir mantığa karşı çıkmak zordur.

"Onların böylesine yorucu tempolarına alışık olmadığımdan kendimi yorgun ve bitkin hissediyordum. Evden zorlukla ayırt edilen kulübenin kapısına çıkrığını yerleştiren yaşlı kadının yanına gittim ve ondan bana dinlenecek bir yer ayarlayıp bir fincan çay hazırlamasını rica ettim."

– Anna Maria Bennett'in 1789 yılında yazdığı *Agnes De-Courci* adlı kitaptaki Agnes karakteri

---



Bayan La Tournelle'in Misafir Odasında

Jane Austen on yaşındayken, ondan iki yaş büyük olan kız kardeşi Cassandra'yla bir buçuk yıl Okuyan Kızlar Yatılı Okulu'nda kalmışlardı. Burası muhtemelen, *Emma*'da Harriet Smith'in gitti-

ği Bayan Goddard'ın "gerçek, dürüst, eski model bir Yatılı Okuluna" olarak ilham kaynağı olmuştu.

Tıpkı Harriet gibi Austen kardeşler de özel "misafir odası pansiyoneri" statüsüne sahipti. Bu sebeple Bay Austen kızları için kişi başı yıllık 35 pound ödüyordu ki bu da standart pansiyonerlerin ödedikleri ücretin iki katıydı.

Misafir odası pansiyonerleri, kahvaltılarını ve akşam yemeklerini okuldaki diğer kızlarla birlikte yerlerdi; ancak diğer ayrıcalıkların yanı sıra çaylarını ve gece atıştırmalıklarını okulun sahibi Bayan La Tournelle'le birlikte yiyip içerlerdi. Şöyle ilginç bir sahne çıkardı ortaya muhtemelen: Austen kardeşler ve diğer ayrıcalıklı öğrenciler, Bayan La Tournelle'in, Bayan Goddard'ınkiler gibi "işlemelerle süslü" misafir odasında, şöminenin karşısında çaylarını yudumlarken, onlar kadar şanslı olmayan öğrenciler kendi odalarında kalır ve çay içemezdi. Jane ve diğer misafir odası pansiyonerleri, Bayan La Tournelle'in yanında kendi evlerinde alışık oldukları lüks yaşantılarına devam edebilirlerdi: hoş, küçük çay masaları, porselen fincanlar ve demlikler, kekler, çörekler, lezzetli ekmek dilimleri, tereyağı ve yetişkinlerin yapacakları türden sohbetler.

Saygı duyulan ve çevresi geniş bir kadın olan Bayan La Tournelle, aslında o kadar da görgülü ve bilgili biri değildi.

> Gönderdiğin mektup tam da şu an elime geçti ve beni tahmin edemeyeceğin kadar eğlendirdi. Eskiden okulda söylediğimiz gibi, mektubunu okurken gülmekten ölebilirdim.
>
> – Jane Austen'dan kız kardeşi Cassandra'ya mektup, 1 Eylül 1796

Jane yine de ona hayrandı, ayrıca Bayan La Tournelle'in bir bacağı protezdi (sebebi bilinmiyordu). Tiyatro sanatçıları ve onların özel hayatlarına dair birçok şey bilirdi (kaynağı bilinmiyordu) ve bu hikâyeleri bulduğu her fırsatta anlatmaya bayılırdı. On yaşındaki Jane'i orada otururken, çayını yudumlarken ve ileride yazacağı kitaplara ilham kaynağı olacak şeyleri pürdikkat dinlerken hayal etmek hoşuma gidiyor açıkçası.

Jane Austen'ın iki erkek kardeşi de –Frank ve Charles– donanma kariyerlerine hazırlanmak için Portsmouth'taki Kraliyet Deniz Harp Okulu'na gittiler. Harp okulunda sadece denizcilik ve topçuluk öğrenmez, aynı zamanda Fransızca, resim ve dans gibi mensup oldukları varlıklı ailelere yaraşır dersler de alırlardı. Bay Austen'ın oğullarına, çay içmelerine yetecek kadar yüklü bir cep harçlığı verdiğini biliyoruz, zira Charles'ın okuldan bir arkadaşı ona, "akşamları düzenlenen çay partilerini" hatırlatan bir mektup yazmıştı. Mektubu yazan kişinin bu cümlenin altını özellikle çizdiğini fark edene kadar oldukça masum bir cümle gelebilir bu bize. Belki de Harp Okulu öğrencileri, akşamlarına hareket katmak için çaylarına bir şeyler ekleyerek sertleştiriyorlardı, ne dersiniz?

Çay ve İçki

Kraliyet Donanması'nda çalışan ve evindeyken günde en az iki kez çay içmeye alışık olan bir subayın, denizdeyken bu alışkanlığını bırakacağı düşünülemez herhalde. Subayların denizdeki yaşam standartları, evdeki konforlarını aratmaz-

dı gerçekten. Jane bunu bahriyeli erkek kardeşleri Frank ve Charles'tan biliyordu. Şahsi tecrübelerinden yola çıkarak, romanlarında deniz yaşantısına dair bilgiler verirdi.

İkna adlı romanında Kaptan Wentworth, Bayan Musgroves'a denizde hayatın ne kadar da modern standartlarda olduğunu anlatır ve bu da Anne Elliot'a "denizcilerin güvertede yiyecek bir şeyleri olsa da pişirecek hiçbir gereci, hiçbir hizmetkârı, hatta çatal-bıçakları bile olmadığını düşünecek kadar cahil olduğu zamanları" anımsatır.

Kaptan Wentworth gibi soylu bir adam, tıpkı karada olduğu gibi denizde de çayını içmeyi umardı. Bira ve şarap gibi alkollü içecekler de kıymetliydi ve subaylar için yeri ayrıydı; ancak bir İngiliz beyefendisi çayı hiçbir şeye değişmezdi.



Maalesef donanma çay tedarik etmezdi. Kumanyalarda salamura et, kurutulmuş bezelye ve yulaf ezmesi gibi ev usulü lezzetler ve bunların yanı sıra günlük bir galon bira ya da diğer alkollü içkiler olurdu; ancak subayların kendi çaylarını kendilerinin getirmeleri gerekirdi. Çoğu kendi yiyeceklerini bile getirir, böylece bir beyefendiye yakışan yemekleri hazırlamak için gerekli malze-

---

Ve Amiral şöyle der: "Gel, şöyle otur ve bir kadeh içki al... Gördüğün gibi sabah sekizde kahvaltı ederim, üçte akşam yemeği yerim, akşamları çay ve geceleri de içki içerim."

– Kaptan Harry Smith, 1814

---

meleri olurdu. Kimileri ise çaylarına taze süt koyabilmek için keçi gibi besi hayvanları bile getirirdi gemiye.

Kaptan Wentworth'un kız kardeşi, amiral kocasıyla beraber sık sık denize açılırdı ve belli ki gemi hayatı ona çok cazip gelirdi: "Hanımefendi, sizi temin ederim ki," diye devam etti Bayan Croft, "hiçbir şey, savaşan erkeklerin yaşam koşulları kadar iyi olamaz. Çok yüksek standartlardan bahsediyorum. Bir firkateynde yaşamaya başladığınızda, elbette ki sınırlı bir alanda kalacaksınız; ancak aklı başında bir kadın böyle bir yerde son derece mutlu olabilir. Ve şunu gönül rahatlığıyla söyleyebilirim ki hayatımın en mutlu günleri hep gemilerde geçti." Anlaşılan Bayan Croft, denizde hiç çaysız kalmamış.



Subaylar ve Beyefendiler

Pek çok ordu ve milis güçleri mensubu, görevdeyken bile çaydan yoksun kalmadıkları rahat bir hayat sürerdi. *Aşk ve Gurur*'daki milis güçleri gibi bir süreliğine bir yerde görevlendirildiklerinde, sıradan bir İngiliz beyefendisi gibi yaşamak onlar için oldukça kolaydı. Hal böyle olunca, bazı subaylar eşlerini ve çocuklarını da yanlarında getirirdi ve hep beraber özel bir karargâhta tıpkı kendi evlerindeymişler gibi yaşarlardı. Tatbikatlar sırasında işler biraz zorlaşırdı;

ancak yine de belli standartlar korunurdu. Subaylar yanında hizmetçilerini getirebilir, özel kumanya ve eşyalarını taşıyabilirlerdi. Yük treni birliklerin hızına ayak uydurabildiği ve hiçbir kavgaya karışmadıkları müddetçe, kamplar kurulduğu gibi yemekler ve çay da hazırlanırdı. 95. Tüfekli Tugay Kaptanı John Kincaid, tatbikatlar sırasında çayın ne büyük önem arz ettiğini anlamıştı: "Sabah henüz erkense, yapılacak ilk şey yorgun ruhlara en iyi gelen içecek olan çayı demlemektir. Daha sonra yapılacak diğer işlerimize geri dönebiliriz."

Bu orduda da tıpkı diğer ordularda olduğu gibi refakatçiler olurdu: yemek yapıp bulaşık yıkayan ve askerlere çeşitli hizmetler sunan kadınlar. *Aşk ve Gurur*'daki Albay Forster'ın eşi gibi bazı eşler, kocalarıyla birlikte o görevden bu göreve giderdi. Wellington Dükü, refakatçi kadınları ve subay eşlerini birliklerin hareketlerini büyük ölçüde yavaşlatan birer engel olarak görüyordu. Gerçekten de ailesini yanında taşıyan bir subay, oldukça gülünç bir görüntü sunuyordu. Fransız bir mahkûm olan Baron Lejeune, İngiliz kaptanların aile bireylerini şöyle tasvir ediyordu: "Daha sonra şık bir elbise giymiş olan eşi geldi... bir katırın üzerine oturmuştu... boynuna mavi bir kurdele taktığı evcil keçi sayesinde sabahları ve akşamları çayına süt katabilecekti." Sonra ailenin bebeği, bebeğin hemşiresi ve diğer hizmetçiler gelir. Daha sonra da "sırtında koca koca valizler olan ve en tepede de demlik ve bir kafes dolusu kanarya asılmış eşek göründü."

En zor koşullar altında bile bir subay ne yapar ne eder çayını içerdi. Çatışma halindeyken bir subayın sahip olduğu tek şey sırt çantasındakilerdi. Kaptan Kincaid, eksiksiz bir sırt çantasındaki olmazsa olmazları şöyle sıralar: "birkaç bisküvi,

bir sosis, biraz çay ve şeker, bir bıçak, bir çatal ve kaşık, ufak bir fincan (gerektiğinde çay fincanı, çorba kâsesi, şarap kadehi veya su bardağı olarak kullanılabilir), bir çift çorap, bir parça sabun, diş fırçası, havlu, tarak ve yarım düzine sigara."

İngilizler Waterloo Muharebesi'ni kazanınca, cesur Binbaşı Harry Smith haliyle yorgun düşmüştü ve çaydan başka yiyip içebileceği başka hiçbir şey yoktu: "Yazı çantamda biraz çay kaldı ama hiç şeker yok. Çantamı cephede bir emir eri taşıyordu. Savaş bitince beni buldu ve bir asker sacında çay demledim." O ve diğer subaylar, Napolyon dönemindeki en büyük savaşlardan birinde alınan galibiyete yaraşacak şekilde çaylarını içip dinlendiler.



WATERLOO MUHAREBESİ, 18 Haziran, 1815. Bu sabah gün ağarınca uyandığımda, yağmurdan sırılsıklam olduğumu fark ettim... Ateş yaktık... kahvaltı için güğümde çay demledik, süt ve şeker katıp içtik. Yüksek bir yolun kıyısındaydık. Bütün rütbeliler sabahın ilk saatlerini burada geçirirlerdi. Sanırım Dük'ten itibaren her rütbeden askerin elinde bir fincan çay vardı.

– *Adventures in the Rifle Brigade*, Kaptan John Kincaid, 1830

Emma'nın Box Hill'deki Pikniği ve Kaptan Wentworth'un Asker Sofrası

Doğrudan İnek Sütüyle Şaraplı Süt Yapımı

Şaraplı süt yapmak için ister elma ister üzüm şarabı koyun, iyice tatlandırın ve içine hindistancevizi rendeleyin. Daha sonra, sütünüzü sağın: Yapacağınız şaraplı sütün kalitesine göre yarım litrelik süt kabının üstte kalan kısmının yarısını içkinin üzerine dökün. Bu içkiyi evde yapacaksanız ve elinizde sadece çiğ süt varsa, inekten sağıldığı kadar sıcak hale getirin, bir demliğe ya da benzer bir kaba elinizi kaldırarak dökün. Üzerine iyilerinden seçilmiş, yıkanmış ve ateşte kabartılmış kuş üzümleri serpin.



– *The Art of Cookery Made Plain and Easy*, 1796

Öncelikle ineğinizi yakalayın... Avlunuzda ineğiniz yoksa bu tarifin ikinci versiyonunu deneyebilirsiniz. Bu tarifin en ilginç yanı, sütün şarapla ya da başka alkollü içkilerle karıştırıldığında kesilmesidir. Bu yüzden elma ya da üzüm

şarabının yerine başka bir şey koyacaksanız, limon suyu gibi asidik bir içecek olmasına dikkat edin. Homojenize olmayan (ama yine de pastorize) süt, hem Jane Austen'ın kullanacağı türden süte en yakın hem de bu tarif için en uygun süt olacaktır; zira bu tür sütler homojenize sütlere göre daha kolay kesilir ve karıştırılır. Organik ürünler satan marketlerden temin edebilirsiniz; ancak bulamazsanız da onun yerine sütün içine 1/3 ya da 1/4 oranında kaymak ekleyebilirsiniz.

Asıl sorun, içeceğe konulacak içki ve süt miktarıdır. *The London Art of Cookery* kitabından bir tarifte, "yarım litre elma şarabı, bir şişe sert bira ve bol miktarda köpürecek kadar süt" konulması gerektiği yazmaktadır. Ancak daha önce inekler ve köpük yapma yetenekleri hakkında bir bilgim olmadığından, bu tarifi anlamak bir hayli güçtü benim için. Ben de iki birim süte bir birim içki koymayı denedim, sonuç da oldukça güzel oldu.

İkinci kritik noktaya geçebiliriz: Peki "inekten sağıldığı kadar sıcak" tam olarak nasıl bir sıcaklıktır? Güvenilir veteriner kaynaklarımdan şu şekilde bilgilendirildim: "normal bir ineğin vücut sıcaklığı" 101,5°F kadardır (38,6°C). Sütü mikrodalga fırında ya da kısık ateşte, sıcaklığı kontrol etmek için şekerleme ya da et termometresi kullanmak suretiyle ısıtabilirsiniz. Ben sütü içkinin üzerine fışkırtmak için sıkılabilir türden bir spor matarası kullandım. Şaraplı sütü çalkalayıp karıştırırsanız üzerindeki kesik süt parçalarından kurtulabilir, daha güzel görünmesini sağlayabilirsiniz.

Daha hafif ve tatlımsı bir tarif arıyorsanız, "Büyük Eğlenceler İçin Tarifler"e bakınız.

(Dolaylı olarak) İnek Sütüyle Şaraplı Süt Yapımı

1/2 litre / 2 kâse oda sıcaklığında sert elma şarabı, üzüm şarabı ya da limon suyu

3 yemek kaşığı (ezilmiş) pudra şekeri (damak zevkinize göre daha fazla ya da daha az koyabilirsiniz.)

1/4 rendelenmiş Hindistan cevizi (ya da 1/2 çay kaşığı öğütülmüş Hindistan cevizi)

Çeyrek galon / 1 litre / 4 kâse yaklaşık 101,5°F / 38,6°C derece ısıtılmış homojenize olmayan (ama pastorize) süt

4 yemek kaşığı kurutulmuş kuş üzümü (şişene kadar ılık suda bekletin)

Elma ya da üzüm şarabını geniş bir punç kâsesine ya da karıştırma kabına boşaltın. Şekeri ve Hindistan cevizini ekleyip çözülene kadar karıştırın. Şarabın içine sütü dökün ya da fışkırtın ve iyice homojenize olana kadar elinizle ya da mikser yardımıyla karıştırın. Üzerine kuş üzümü serperek çay bahçenizde ikram edebilirsiniz.

Bu tarif ilk bakışta iğrenç gelebilir size; ama dikkatli bakınca Worcestershire sosunun (siz yine de içindekilere pek yakından bakmayın) bir türü olduğu anlaşılıyor. Bayan Austen denizci oğulları için bu sostan yapıyor ya da "Bir Yıl Dayanan Balıklı Sos" veya "Denizde Yemelik Salamura Mantar" gibi yararlı tarifleri deniyor olabilirdi. Bu ketçap tarifinin daha modern bir çeşidini yapmak isteyebilirsiniz; ama ben açıkçası sosumu gidip marketten almayı planlıyorum.



Gemi Kaptanları İçin Yirmi Yıl Dayanan Ketçap Tarifi

Bir galon sert ve bayat bira, yarım kilo yıkanmış salamura hamsi, yarım kilo kabukları soyulmuş arpacık soğanı, on beş gram muskat, on beş gram karanfil, on gram bütün kırmızı biber, büyüklerinden üç-dört adet zencefil, doğranmış iki kilo kadar mantarı alıp karıştırın. Yarısı yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin. Daha sonra süzüp soğuyana kadar bekleyin ve şişelere koyun. İsterseniz Hint Adaları'na kadar götürebilirsiniz. Yarım kilo taze tereyağına bu karışımdan bir kaşık eklerseniz güzel bir balık sosu ya da salçalı sos elde edebilirsiniz. Biranız ne kadar sert ve bayat olursa, ketçabınız da o kadar güzel olur.

– *The Art of Cookery Made Plain and Easy*, 1796



Gentle EMETIC

Çay ve Sağlık



Çay! Çay! Her Derde deva çay!
Siyahı, yeşili, karışığı, sertiyle güzel çay!...
Sinirleri gevşetip kalbimi yumuşattığından,
Düşünemem bir an olsun ayrı kalmayı ben ondan...
Ve ölüm bir gün gelip kapıma dayandığında,
Karşılayacağım onu bir fincan sert, leziz çayımla.
– On dokuzuncu yüzyılın başlarında söylenen "The Tea" adlı şarkıdan

Demlikte Fırtına

Çay, 1600'lerin başında Avrupa'ya vardığı anda çok şiddetli bir tartışmayı da beraberinde getirdi. Birçok yiyecek ve içecekte olduğu gibi, birtakım doktorlar çayın da baş ağrısından, eklem iltihabına hatta vebaya kadar birçok hastalığın dermanı olduğunu düşünüyordu. Bu elbette karşıt görüşlerin de peyda olmasına yol açtı ve bazı doktorlar da çayın öldürücü bir zehir olduğunu iddia etmeye başladı. Çay bir süre şifalı bir ot muamelesi gördü ve sadece eczanelerde küçük miktarlarda satıldı; ancak bir süre sonra popüler olmaya başladı. Çayın insanın üzerinde bıraktığı hoş his, egzotik kökenleri ve sadece çok zenginlerin satın alabileceği kadar pahalı oluşu onu popülerliğin zirvesine taşıdı ve satıcılar satışların artması için çayın her derde deva olduğunu söylemeyi sürdürse



Güzelliğe gelince... Çok fazla miktarda içildiğinde çay, Safra Miktarını artırmaktadır. Doktorlar safra için şöyle der: ...cildi kurutur ve buruşmasına sebep olur. Henüz yaşlanmadan kadınların yüzlerinde kırışıklar belirir. İşte bu yüzden doktorlar Safraya, Bütün Çirkinliklerin Kaynağı der ve hiçbir şey Safrayı, Fazla Miktarda Çay İçilmesi kadar artırmaz. Görülüyor ki Kadınlar Daha Az Çay içerlerse, Güzelliklerini de muhafaza edebilirler.

– "Farther Observations on the Ill Effects of [tea] by a learned Physician", 1737

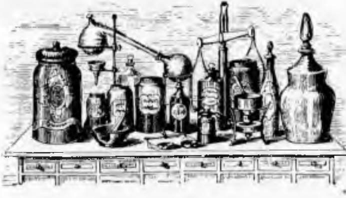
de çayı tıpçıların tekelinden sonsuza dek çıkardı. 1660'ta Thomas Garway bilinen en eski çay reklamlarının birinde, "çayın her derde deva olduğunu ve çok Geç Yaşlara kadar sağlığı mükemmel ölçüde koruduğunu" söylüyordu.

Bay Garway çayın "Faydaları ve Meziyetleri" arasında böbreklere, karaciğere, sindirime, yüksek ateşe, ödeme ve iskorbüt hastalığına iyi geldiğini iddia ediyor ve şöyle isabetli bir tespit yapıyordu: "Gereğinden fazla uyuma isteğini ortadan kaldırdı ve genel mahmurluğumu önledi."

Bazı Britanyalılar ise çayın bu kadar popülerlik kazanmasından memnun değillerdi. Erkeksi olmadığı, geleneklerine aykırı olduğu ve İngilizliğe yakışmadığını ileri sürerek çayı yeriyorlardı. Bu yeni içecek özellikle bira imalatçılarını tedirgin ediyordu. 1700'lerin ortalarına gelindiğinde, Britanyalıların sofralarında geleneksel İngiliz birasının ve normal biranın yerini yavaş yavaş çay almaya başlamıştı. Satışların azalmasından korkan bira imalatçıları açıkça çayın aleyhine propaganda yapıyorlar, hatta çaya daha fazla vergi konulması için hükümetle görüşüyorlardı. Çok öfkeli bir adam, *Gentleman's Magazine* adlı dergiye çok ağır bir mektup yazmış ve çayın erkekleri güçten düşürdüğünü, korkaklaştırdığını, kansızlık yaptığını, kadınları şevksiz, hizmetçileri de tembel hale getirdiğini yazmıştı. Son derece sert olan eleştiriyi şöyle noktalıyordu: "Melisa ve Nane gibi her derde deva olsa neyse. Bütün halkımıza günde bir-iki kez kadınsı bir edayla ılık suyu yudum yudum içiriyor. Yanında da içine katılan şeker ve arada bir atıştırılan ince ekmek ve tereyağı da cabası." Bunu yazan belki de bir bira imalatçısıydı.

Çay üzerine yapılan bu tartışmalar o ya da bu şekilde günümüze kadar devam etti ve en sonunda bilim insanları çayın tıpkı bir şairin dediği gibi "zevk veren sağlıklı içeceklerin efendisi" olduğunu ispatladı.

Eczacı Deposu



Henry harika bir Hasta, sessizce yatakta yatıyor & ne versen yutmaya hazır. İlaçlar, Çay ve Arpa Şırasıyla ayakta kalıyor.

– Jane Austen'dan kız kardeşi Cassandra'ya mektup, 18 Ekim 1815

Jane Austen'ın zamanına gelindiğinde çayın vebaya çare olmadığı anlaşılmış olsa da çayın bazı hastalıklara karşı şifalı olduğu (aleyhtarlar dışında) düşünülüyordu. Kimsenin itiraz etmeyeceği şekilde akşamdan kalmışlığa iyi gelmesinin yanı sıra, mide ekşimesine karşı yeşil çay yaprakları çiğnerlerdi. Muhtemelen içinde az miktarda idrar söktürücü maddeler olmasından dolayı bazı doktorlar çayın da tıpkı soda gibi "hazımsızlığa" iyi geldiğini (yani sindirimi kolaylaştırdığını) düşünüyorlardı. On sekizinci yüzyılda yaşayan doktorların en önemli meşgalelerinden biri hazımsızlığı önleyebilmekti.

Maalesef kullandıkları bazı ilaçlar, çayın aksine son derece zehirliydi ve doktorların yöntemlerinin, hastaları iyileştirme kadar öldürme ihtimalleri de vardı. O zamanlar birçok doktor "cesur tedavi" adını verdikleri yöntemleri savunuyor-

du: çok miktarda kan kaybı, kusma, bağırsakları temizleme, terleme ve su toplatma.

Jane Austen'ın erkek kardeşi safrasından biraz rahatsızlandığında, eczacısı (doktor yerine eczacılar çağrılırdı) ona kolomel –sert, cıva bazlı, hastanın bağırsaklarını temizleyip üstüne zehirleyebilecek türden bir müshil– vermişti.

Eczacı ayrıca en az üç gün boyunca ondan kan almıştı: günde altı yüz gram, yani aşağı yukarı insanda bulunan toplam kanın altıda biri. Tahmin edilebileceği üzere Henry çok ciddi şekilde hastalandı. Aynı eczacının onu tedavi etmeye devam ettiği düşünülürse, şaşırtıcı bir şekilde iyileşmeyi başardı bir süre sonra. Belki de Jane'in kardeşine çok iyi bakması ve hazırladığı çaylar sayesinde iyileşmiştir. Çay içmeye mecali olması da ayrıca ilginç.

Bitkiler ve Karahindiba

Jane Austen'ın zamanında çay insanların hayatının o kadar önemli bir parçası haline gelmişti ki insanlar içinde gerçek çay yaprağı olsa da olmasa da demleyebildikleri her tür yaprağa "çay" demeye başlamışlardı. Yüzyıllar boyunca Britanyalılar bitki yapraklarını kaynatmışlardı (ve bu içeceklere çay manasına gelen "tisane" ismini vermişlerdi), ancak Çin çayının ülkelerine gelmesiyle birlikte bu eski adı kullanmayı bırakıp her şeye "çay" demeye başladılar.

İnsanlar bugün de içtiğimiz nane, papatya ve melisa gibi bahçe bitkilerinden yapılan çayları içerdi. Şimdilerde o kadar tüketilmese de adaçayı ("felç, epilepsi, inme ve uzuvların


Karahindiba

Karahindiba Çayı konusunda anlaşacaklardır;– Basingstoke'ta ona bazı reçeteler sunuldu & oldukça uygun buldular; sadece Annemin Bünyesine daha iyi uyum sağlaması için ufak birkaç değişiklik yapacaklar.

– Jane Austen'dan Cassandra' ya mektup, 27 Ekim 1798

titremesine iyi gelir"), kekik ("baş ağrısına, baş dönmesine ve kâbuslara iyi gelir"), güvey otu ("astıma ve öksürüğe iyi gelir") ve lavanta otu ("soğuk algınlığı [burun akıntısı], felç, inme, spazm, baş dönmesine iyi gelir") gibi bitkilerin de çayını içerdi.

Öksürükotu ("vereme" [tüberküloz] iyi gelir ve "balgam söktürür"), Aziz John otu ("sarılığa iyi gelir") ve yarpuz ("böbrek taşlarını" döktürür) gibi tadı o kadar güzel olmayan; ancak daha şifalı otları da içerlerdi. Bitki uzmanları bugün bile aynı hastalıklar için benzer otları önerir; ancak neyse ki günümüzde tüberküloz için öksürükotundan daha etkili ilaçlar kullanılıyor.

Jane Austen'ın yarım kalan *Sanditon* adlı romanında Bayan Parkers bitki çayı içerdi ve bu muhtemelen en zararsız tedavi yöntemlerinden biriydi. Gerçek hayatta Jane'in annesi çok sık mustarip olduğu safrasal rahatsızlıklarından –karaciğer rahatsızlığı ve hazımsızlık– dolayı ona yazılan karahindiba çayını içerdi. Ancak bir müddet sonra daha çok rahatsızlandı (ya da öyle zannetti).

Anlaşılan Jane, annesinin rahatsızlıklarına kuşkuyla yaklaşıyor ve fazla ilgili davranmıyordu. Bir keresinde Cassandra'ya şöyle yazmıştı: "Annemin neşesi yerinde, iştahı açık & geceleri iyi uyuyor, ancak Bağırsakları tam olarak düzelmedi, & bazen Astımı olduğunu, bazen Ödem olduğunu, bazen Göğüs kafesinin su topladığını bazen de Karaciğerinde sorun olduğunu söylüyor." Başka bir mektupta ise şöyle yazıyordu: "Annem oldukça iyi... . Ona sorsan fena halde nezle olduğunu söyler; ama ateş ve boğaz ağrısı yoksa nezleyi pek önemsemem." Her halükârda Bayan Austen, bugün bile hazımsızlığı gidermek ve karaciğeri temizlemek için önerilen karahindiba çayını içmekten hoşnut olsa gerek.



Çay ve Hassas Bünye

Jane Austen'ın dönemindeki romanlarda bulunan Kadın Kahramanlar, genellikle bitkin ve kederli tiplerdir. Narin ve sürekli kendilerini yıpratan bu karakterler genelde asabidirler ve bir parça kızarmış ekmek ve elbette çay haricinde pek bir şey yemezler.

Sevdaya düşen ve kendilerine saygıları olan genç bir kadın yemek yemezdi zaten: "Durmaksızın ağladım ve çay



"Bu sabah dışarıda yağmura yakalanmanıza üzüldüm Bayan Fairfax. Genç hanımlar kendilerine dikkat etmelidir; zira onlar hassas birer çiçektir."

– Bay Woodhouse, *Emma*

haricinde ağzıma hiçbir şey koymadım," diye feryat eder Tobias Smollett'ın *Humphrey Clinker* adlı romanında Lydia Melford.

Jane Austen romanlarında, bu tür karakterlerle dalga geçmeyi severdi. *Akıl ve Tutku*'da okumaya düşkün Marianne Dashwood'un, genç bir kadından beklenen duyarlılığı şu sözlerle anlatır: "Marianne, Willoughby'den ayrıldığı gece uyuyabilseydi kendini hiç affetmezdi. Bütün gece uyanıktı ve durmadan ağladı. Baş ağrısıyla uyandı, ağzını bıçak açmıyor ve hiçbir şey yemek istemiyordu; ... Gerçekten de çok hassas bir kız!" Duygusal çöküntüsüne rağmen çayını içmeyi ihmal etmiyordu: "Elinor çay yapmaya koyulmuştu ve Marianne de ortaya çıkmak zorundaydı."

Jane Austen, aşk acısı çekenlere pek de acımazdı doğrusu. En sonunda âşık olmadığını anlayan bir yeğenine şöyle yazmıştı: "Ben böyle şeylere inanmam; zira bilmelisin ki bu tür düş kırıklıklarının kimseyi öldürdüğü görülmemiştir."

Sadece çay içip şiir okuyan hassas kızların yanı sıra, çayın narin esansına bile dayanamayacak kadar kırılgan olan-

lar da vardı. *Sanditon*'daki Diana, Susan ve Arthur Parker, okuyanın bakış açısına göre ya amansız bir hastalığa tutulmuşlardı veyahut hastalık hastasıydılar. Charlotte Heywood onlara çay içmeye gittiğinde çay tepsisinde "neredeyse kişi sayısı kadar Demlik olduğunu" görünce çok şaşırır. Diana ve Susan farklı farklı şifalı bitki çayları içmektedir. Arthur, aylık olmayı sevdiğinden çay yerine sert kakao içer. Attığı her adımda terler içinde kalan iri yarı genç adam, "Asabiyetin bundan daha kesin bir belirtisi olmadığı" konusunda ısrarcıdır.

Misafirler için de Yeşil çay vardır ve elbette Charlotte zevkle bu çaydan içer. Arthur şaşırır:

> "Nasıl yani!" der, "bir Akşam[da] iki fincan sert Yeşil Çay içmeyi göze alıyorsun demek? Sinirlerin amma da güçlüymüş! Nasıl da imrendim sana. Bundan şimdi bir bardakçık içecek olsam, sence ne tür [kötü] etkiler bırakır üzerimde?" "Herhalde bütün gece uyutmaz," diye cevap verir Charlotte... "Ah! Keşke bununla kalsa!" der adam heyecanla. "Hayır, çay beni adeta Zehirliyor ve vücudumun sağ tarafını katiyen hareket ettiremiyorum, hem de aldığım ilk yudumdan beş dakika sonra göstermeye başlıyor etkisini."

Çayın uyarıcı etkisi herkesçe biliniyordu; ancak çay Britanyalıların hayatının o kadar önemli bir parçası olmuştu ki, gece iyi uyuyamamalarını akşam içtikleri çaya pek de

bağlamazlardı. Jane Austen, Cassandra'ya yazdığı mektupta bir arkadaşının çay içmeyi bırakmasını tavsiye ediyordu: "Bayan K.'ya çayı bırakmasından hiç söz ettin mi? Eliza yine bundan bahsetti. Çayı bıraktığından beri çok iyi uyuyormuş." Jane'in çay sevgisi uyku düzenini pek de etkilemiyordu: "Akşam 10'da yattık. Çok yorgundum ama harika bir uyku çektim & bugün de çok iyi hissediyorum kendimi."

Mazlum Kadın Kahramanlar İçin Çay



Jane Austen'ın romanlarında alay etmeyi sevdiği başka bir tema da Alıkonan Kadın Kahramanlardı. Şüphesiz kendisine miras kalan genç bir kadın, genellikle kötü niyetli bir adam tarafından kaçırılırdı. Bu vahim olay, Jane Austen'ın *Northanger Manastırı* kitabında hicivli bir dille anlatılır: Hain adama, "İleride kahramanımızı dört atlı bir arabaya zorla bindirip arabayı son sürat sürecek süvari paltosu giymiş üç haydut" eşlik edecekti.

Kaçırılan kadın, onu kaçırana itaat eden bir hizmetkârla birlikte daracık bir yerde yaşar ve genelde çay haricinde hiçbir şey yiyip içmez. Yemek, onun yüce ve manevi mizacına ters düşer ve yavan kalır; ancak çay onun saf ve

duyarlı doğasına uygundur. Zalim bir adamın elinden çay alması, asil bir kahramanın bile belli sınırları olduğunu gösterir. Gerçekten de çay, onun narin sağlığını koruyan, defalarca baygınlık geçirmesine rağmen yaşamasını ve en sonunda o zalim adamı alt etmesini sağlayan yegâne şeydir. Burada mesaj gayet açıktır: Bir Britanyalı kadının özgürlüğünü, onurunu ve yaşamını elinden alın; ama onu çaysız bırakmayın.

Yaşlı kadın, ona bir şeyler yemesi için ısrar etti ve o da en sonunda bir fincan çay içmeye razı oldu. Maria kendini yalnız hissediyordu ve bir duygu patlaması yaşadı... "Hayır," diye haykırdı. "Beni ömrümün sonuna kadar burada tutsak edebilir; hatta beni öldürebilir ama yine de ona yâr olmayacağım."

– *Simple Facts*, Bayan Matthews, 1793

Ruhsal Tazelenme ve İlham

Jane Austen, çayın canlandırıcı ve rahatlatıcı etkilerinin farkındaydı. *Akıl ve Tutku*'da Marianne Dashwood çok ağır bir hastalığı zar zor atlattığında, hep yanında olan ve ona bakan kız kardeşi Elinor, iyileşmesini çaya yorar: "Saat yedide, Marianne'i hâlâ tatlı tatlı uyurken bırakıp oturma odasında çay içen Bayan Jennings'e katıldı. Korkuları kahvaltıda, tam tersi duygular da akşam yemeğinde doğru dürüst bir şey yemesine izin vermemişti; o yüzden şimdi huzur içinde olunca, bir şeyler atıştırmak gayet hoşuna gitti."



İlham dostu çay, Bize hep yardım eder Kafayı meşgul eden soruları Birdenbire yok eder, Gönlün saraylarını Serinletir, mest eder.

– Edmund Waller'ın on yedinci yüzyılın sonlarında yazdığı "Of Tea" adlı şiirden

Çay, duygusal buhrana da iyi geliyordu. *Northanger Manastırı*'nda Catherine Morland, korkunç General Tilney'in evinden birden kendi evine gönderilir. Annesi kızının "solgun ve bitkin bakışlarını" görünce ilk yaptığı şey çay söylemek olur. *Mansfield Park*'ta yorucu bir yolculuktan dönen Fanny Price, düşünceli kardeşinin onun için çay hazırladığını görünce sevinir: "Çay, Fanny'nin bedeni kadar ruhunu da tazeledi. Zamanlaması yerinde bu ikram, çok geçmeden onun başındaki ağrıyla birlikte yüreğindeki sızıyı da dağıttı."

Çay ayrıca, edebi ilham da veriyordu.

Jane Austen'ın en sevdiği yazarlardan biri olan Samuel Johnson –ona "Sevgili Doktor Johnson" derdi– çaya inanılmaz derecede düşkündü. Son derece akıllı ve komik olan Bay Johnson kendisini: "yirmi yıl boyunca yemeklerinde sadece bu muazzam bitki yapraklarıyla demlenen çayı içen, çaydanlığının neredeyse soğumaya hiç vakti olmayan, akşamları çayla neşesini bulan, geceleri kendisini çayla avutan ve sabahları çayıyla güne merhaba diyen, koyu ve arsız bir çay tiryakisi" olarak tanım-

lar. Bir oturuşta on beş fincan çay içtiği bilinirdi, içtiği çayların etkisiyle gece geç saatlere kadar uyanık kalıp yazar ve kendini oldukça üretken hissederdi. Hem Samuel hem de Jane harika yazarlardı ve ikisi de çayı çok severdi. Bu sadece bir tesadüf olabilir mi? Hiç sanmıyorum.

İçine Bir Tutam "Hoşluk" Katılan Çay



"Bütün akşam sessiz ve huysuzdu; ertesi sabah kahvaltıda morali o kadar bozuktu ki her sabah çayına koyduğu konyağın bile hiçbir tesiri olmadı."

– *The Lottery*, Maria Edgeworth, 1804

Eğer çay tek başına yeteri kadar canlılık ve ilham vermezse, içine elbette daha uyarıcı maddeler de katılabilirdi. Erkekler (ve bazı kadınlar) akşamdan kalmalıklarını geçirmek için sabah kahvaltılarında içtikleri çayların içine bile bir parça alkol koyarlardı. Akşam yemeğinden sonra kadınlar misafir odasına çekildiğinde, erkekler yemek odasında kalır ve saatlerce şaraplarını içerlerdi. İngiltere Kralı George ve *Prens Regency* dönemlerinde erkekler, bu-

gün bile abartı sayılabilecek miktarlarda alkol alır, bir oturuşta birkaç şişe devirirlerdi.

Kadınlarla beraber çay içtiklerinde ise, çay bardaklarına alkollü içkilerinden eklemek onlara muhtemelen son derece doğal bir şey gibi gelirdi. Eğer alkollü çay kötü semptomlara sebep olursa, çareyi sade çayda ararlardı. Genelde Jane Austen'ın erkek kardeşleri James ve Henry'nin yazdıkları *The Loiterer* adlı okul gazetesinde, "Oxford'lu Modern Bir Erkeğin Günlüğü" adlı parodide, çayın âlem sonrası sabahında insanı nasıl kendine getirdiği anlatılırdı: "Angel'a gidip yemek yedik; on bire kadar süren meşhur akşamlardan... gece birde St. Thomas'a gidip ayaktakımıyla kavga ettik; biri beni tutup evime getirmiş ve yatağa yatırmış, kim bilir kimdi... Her yerim yara bere içindeydi ve ağrıyordu, on ikiye kadar kalkamadım... altı fincan kahve içtim, ne yapacağımı bilemediğimden babama mektup yazıp ondan para istedim."

Hastalar İçin Şifalı Yiyecekler



Yulaf Lapası Tarifi

Yarım litre su ve büyük bir kaşık dolusu yulaf ezmesini alın; karıştırın ve üç dört kez kaynatın, kaynatırken taşırmamaya özen gösterin. Daha sonra süzün, tabağınıza koyun, içine bir miktar taze tereyağı ekleyin ve tereyağı iyice eriyene kadar karıştırıp servis edin. Bu lezzetli yemeğin üzerine bir parça karabiber de ekilebilir.

– *The Art of Cookery Made Plain and Easy*, 1796



"Erken yatmalısın tatlım ve uyumadan önce de biraz yulaf lapası yemeni öneririm. Seninle güzel birer tabak yulaf lapası yiyelim." *Emma*'da Bay Woodhouse, yulaf lapasını çok severdi ama tam da istediği gibi olmalıydı: "pürüzsüz, ince ama çok incecik de değil." Umarım bu tarif onun damak tadına uyar. O zamanlar yazıl-

mış olan değişik yemek kitaplarından yulaf lapası tariflerini derledim.

Yulaf lapasının çok farklı tarifleri mevcut. Tariflerin birçoğunda tuz ve şeker var; lapaya tat veren diğer maddelerse kişinin damak tadına göre değişiyor.

Bay Woodhouse için Yulaf Lapası Tarifi

16 ons / 1/2 litre / 2 fincan su

3 yemek kaşığı yulaf ezmesi (yarma)

İstenildiği kadar tuz

Tadımlık şeker

1 yemek kaşığı tereyağı

Tatlandırıcılar: tadımlık karabiber ya da muskat ve/veya şarap, İspanyol ya da Porto şarabı (ya da soğuk algınlığına iyi gelen sert içkiler) ya da bir çubuk tarçın veya yulaf ezmesiyle kaynatılmış bir tutam limon kabuğu, ya da servise hazır yulaf lapası üzerine 1-2 çay kaşığı limon suyu

Suyu kaynatın; yavaş yavaş yulaf ezmesini koyup karıştırın. Kullanacaksanız, bu anda limon kabuğu ya da çubuk tarçını ekleyin. Karışımı 5 dakika kadar yavaş yavaş kaynatın ve sık sık karıştırın. Büyük parçaları ayıklamak için kevgirden geçirin; zira karışım aşağı yukarı sıvı kıvamda olmalıdır. Tereyağı ve şeker ekleyip kıvama gelene kadar karıştırın. İstediğiniz tatlandırıcıları ekleyin. Geniş bir kâsede (Bay Woodhouse'un istediği gibi) ya da fincanda ılık olarak servis edin. Bu tariften büyük bir porsiyon çıkar.

Doktorların ya da eczacıların alanını zapt etmek gibi bir niyetimiz yoksa da –ki bu böylesine bir işin amacını aşması olur– hastalara iyi gelecek yiyeceklerin nasıl hazırlanacağını bilmek her ev kadınının vazgeçilmez bir görevidir.



– *The London Art of Cookery*, 1807

Arpa Suyu

Yüz gram çorbalık arpayı, iki litre suyun içinde kaynatın, üzerindeki köpüğü güzelce temizleyin ve kaynamaya başlayınca süzün. Bir miktar tatlandırın ve içine iki kaşık beyaz şarap ekleyin. Bir süre bekletip ılık için.

–*The London Art of Cookery*, 1807

Arpa suyu hoş ve yarı tatlı bir içecektir. Henry Austen'ın hastalanınca neden arpa suyunu içmeyi sevdiğini anlayabiliyorum. Kral III. George da, av dönüşü şarap yerine arpa suyu içmeyi tercih ederdi ve bu da soyluları çok kızdırırdı. (Bu belki de aklını yitirmeye başlamasının bir işaretiydi.) Bazı tariflerde limon suyu kullanılıyor, dilerseniz şarap yerine limon suyu da koyabilirsiniz.

Henry Austen ve Kral George için Arpa Suyu

4 ons / 110 g / 2/3 kâse çorbalık arpa
1/2 galon / 2 litre / 8 fincan su
4 ons / 110 g/ 1/2 kâse şeker (dilerseniz daha fazla)
2 Ons / 60 ml / 1/4 fincan beyaz şarap ya da limon suyu

Geniş bir tencerede suyu kaynatın. Arpaları dökün ve kısık ateşte, tencerenin kapağını kapatarak 2 saat kadar pişirin. Karışımı bir kâseye süzün; 4-5 fincan çıkması lazım (1 litreden biraz fazla); bu kadar çıkmadıysa biraz daha su ekleyip tamamlayın. Sonra kullanmak üzere arpaları bir kenara ayırın. (Tıpkı pirinç gibi arpadan da muhallebi yapılabilir.) Şekeri ekleyin ve çözülene kadar karıştırın. Daha sonra şarabı ya da limon suyunu ekleyin. Ilık ya da soğuk servis edebilirsiniz. Bu tariften 4-5 porsiyon çıkar.



Portakal Marmeladı Tarifi

İyice kaynatılmış elli gram kadar balık tutkalına bir litre portakal suyu, biraz tarçın, dilediğiniz kadar şeker ve sekiz adet yumurta akı ekleyin. Hepsini on dakika kadar hızlıca kaynatın ve süzün. Bir miktar portakal kabuğunu alıp küçük küçük doğrayın ve karışımın içine atın. İki adet Seville portakalının suyunu eklerseniz tadı çok daha iyi olur.

– *The Art of Cookery Made Plain and Easy*, 1796

Mansfield Park'ta Bayan Norris, Fanny Price'ın balosundan kalan marmelatları muhtemelen hasta hizmetçisi için araklar. Bayan Norris'ten bekleneceği üzere, hizmetçisi hayatında hiç marmelat görmemiş olmalı. Marmelatlar (günümüzdeki jöleli tatlılara benzer) küçük, meyveli tatlılardır ve hem kutlamalar hem de hastalar için iyi bir seçimdir. Yan sayfadaki tarif, en kolay marmelat tariflerinden biridir.

Balık tutkalı, balıktan elde edilen bir tür jöledir. Şarapçı dükkânlarında bulunabilir; ancak düz ve aromasız jöle

bulmak daha kolaydır. Yumurta akları da, tıpkı jöle kesesi gibi karışımı berraklaştırmak için kullanılırdı. Kese kullanılmazsa jöle yeteri kadar berrak olmaz; ancak daha az yorulmak için jölenizi ince bir süzgeçten de geçirebilirsiniz, böylece tadından da bir şey kaybetmezsiniz. Seville portakalları da daha ekşidir ve genelde marmelat yapımında bu portakallar kullanılır.



Bayan Norris'in Hizmetçisi İçin Portakal Marmeladı

3 yemek kaşığı öğütülmüş jelatin
4 ons / 110 g / 1/2 kâse
beyaz şeker (dilerseniz daha çok)
8 ons / 225 g / 1 kâse kaynamış su
1/4 galon / 1 litre / 4 kâse posası
süzülmüş portakal suyu
1/8 çay kaşığı tarçın ve
Hindistan cevizi
Çok düzgün kesilmiş portakal kabukları (isteğe bağlı)

Jelatin ve şeker kaynar suyun içinde tamamen çözülene kadar karıştırın (yaklaşık 5 dakika). Portakal suyu ve diğer baharatları ekleyin ve karışımı jöle kesesinden ya da ince bir süzgeçten geçirin. Üstü hafif katılaşana kadar soğutun (en fazla bir saat), sonra portakal kabuklarını yavaşça ekleyin. Karışımı büyük bir kaba ya da küçük servis tabaklarına koyun. 6 saat boyunca ya da tamamen katılaşana kadar soğumaya bırak





"Bu akşam bizimle çay içmelisin"

Akşam Çayı



Çay servisi için gerekli malzemeleri getirdiler. "Ay! Sevgili Bayan Parker, niye zahmet ettiniz? Tam da size iyi Akşamlar dileyip çıkmak üzereydik. Ama mademki bu kadar misafirperversiniz, o halde Bayan Clara ve ben biraz daha kalalım."

–Leydi Denham, *Sanditon*



Tam o sırada içeriye sevindirici bir şey girdi: Fanny'nin o akşam neredeyse umudunu kesmek üzere olduğu çay!

– *Mansfield Park*

Günün Sonunda

Jane Austen'ın döneminde gün bitimi özel bir zamandı. O gün yapılacak her iş bittikten sonra aile bireyleri ve arkadaşlar bir araya gelir, hoşça vakit geçirirdi. Erkekler işlerini bitirip evlerine gelir; kadınlar da ev işlerini tamamlardı (hoş, *Mansfield Park*'taki tembel Leydi Bertram gibi kadınlar için iş ve dinlenme vaktini ayırmak mümkün değildi). Akşam yemeği için bir araya gelirler, daha sonra çay içmek ve hep beraber hoş vakit geçirmek için misafir odasına geçerlerdi. Çay, bir araya gelmek ve sosyalleşmek için güzel bir araçtı. Jane'in "sevgili Doktor Johnson"ı şöyle derdi: "Çay, bir araya gelip çene çalmak, işleri yarıda bırakmak ve tembelliği çeşitlendirmek için bir bahanedir. Bir fincan içeni de, yirmi fincan içeni de çayı hazırlayıp diğerlerinin arasına katılmak için eşit oranda dakiktir... Onları bir araya getiren şey çay değil, çay masası sohbetleridir."

Akşam çayını içme vakti kişinin tamamen kendisine kalmış bir işti. Akşam yemeğinden bir iki saat sonra çay içildiğinden, akşam çayı vakti kişinin akşam yemeğini ne zaman yediğine bağlıydı. Jane Austen'ın anne ve babası gençken,

insanlar genelde ikindi vaktinden önce akşam yemeklerini yerlerdi. Kendilerini sıradan insanlardan farklı gören sosyetikler ise daha geç saatlerde –muhtemelen 3-4 gibi– yerlerdi yemeklerini. Doğal olarak gözü yükseklerde olan kadınlar ve erkekler, yüksek sosyeteye ayak uydurmak için yemek saatlerini de geçe aldılar.

Üst sınıftakiler ve modaya ayak uyduranlar, avam oldukları düşünülmesin diye dans ederler, onların yolundan gidenler de mümkün olduğu kadar hızlı bir şekilde kendilerini takip ederdi. Naiplik dönemine gelindiğinde ise, akşam yemeğini altı-yedi gibi, hatta daha geç saatlerde yemek modaydı.

Özellikle kırsal kesimde yaşayan eski kafalı ve modaya ayak uydurma kaygısı olmayan insanlar, akşam yemeklerini erken saatlerde yemeye devam ettiler. Jane Austen da bu sosyal sınıf farklılığını sıkça romanlarında işlemektedir. *Aşk ve Gurur*'da Bingley'in amiyane ve demode bir şeyler yapmaktan ödü kopan şımarık kız kardeşleri, ağabeylerinin evinde akşam yemeğini şüphesiz altı buçukta hazırlarlardı. Bennetler iki saat kadar önce yemek yerlerdi ki bu Bingley kardeşlerin onları hakir görmelerinin sebeplerinden biriydi. Jane Austen'ın yarım kalan romanı *The Watsons*'ta, Watson'lar akşam yemeklerini üçte yerler, oysaki Şato'da Lord Osborne ve misafirleri "gece yarısı akşam masası sofrasından ancak kalkarlar" ve bu mübalağa onların ne kadar da sosyetik olduklarının bir göstergesidir.

Austen'lar da modaya ayak uydurmak adına zaman içinde kendi akşam yemeği saatlerini değiştirmişlerdi. 1798 yılında Jane, (o sıralar varlıklı erkek kardeşinin evinde ka-

lan kız kardeşi) Cassandra'ya şakacı bir dille şöyle yazmıştı: "Şimdilerde Üç buçukta akşam yemeğine oturuyor & muhtemelen sen daha yemeğe başlamadan biz yemeğimizi bitirmiş oluyoruz, altı buçukta da çay içiyoruz. Korkarım dönünce bizi küçümseyeceksin." Ancak 1808'de şöyle diyordu: "asla beşten önce akşam yemeği yemeyiz." Bingley'in kız kardeşlerini etkileyebilir mi bilmem ama akşam yemeği için o zamanın modasına uygun bir saat olsa gerek.

Akşam yemeğinden önce "5 çayı içme" âdeti, Jane Austen ve çağdaşları tarafından ilk başlarda garipsenmiş olsa gerek. Onun zamanında çay her zaman akşam yemeğinden sonra içilirdi (hoş, akşam yemeği erken yenilirse, çay saati yine öğleden sonra beş civarına denk gelebilirdi).

O zamanlar karmaşa yaratan bir diğer konu da, insanların akşam yemeğinden önceki bütün zaman dilimlerini "sabah" ve şimdilerde biz "akşam" desek de akşam yemeği ile çay vakti arasındaki zamanı "öğlenden sonra" olarak adlandırmalarıydı. Onlara göre "akşam," çay içtikten sonra başlardı. Öğleden sonra "beş çayı" modası ise, Victoria döneminde akşam yemeklerinin giderek daha geç saatlerde yenilmesiyle başladı. Tarih kitaplarında, beş çayı alışkanlığının 1840'lı yıllarda 7. Bedford Düşesi Anna'yla başladığı yazar. "Bayılacak gibi hissetmekten" şikâyetçi olan Anna, saat beşte çay içip atıştırmalıklar yemeye başladı. Anna genelde kendi seçtiği arkadaşlarını da çaya davet ederdi ve böylece bu gelenek, sosyetik kadınlar arasında yaygınlaştı.

Çayı Beklerken



"Erkekler gelinceye kadar duyduğu sabırsızlık ve huzursuzluk Elizabeth'e öyle sıkıcı ve öyle bunaltıcı gelmişti ki onu adeta kabalaştırmıştı. O akşam üzeri, hoş vakit geçirme şansı onların odaya girmesine bağlıymış gibi merakla bekliyordu."

– Elizabeth Bennet, *Aşk ve Gurur*

Kral George ve Naiplik döneminde (hatta günümüzde bile) İngiltere'de kadınlar akşam yemeğinden sonra başka bir odaya çekilirlerdi. Erkeklerse yemek odasında kalıp şarap içer, basit ve sıradan erkek sohbetlerine dalarlardı. Kadınlarsa misafir odasında sohbet eder, kitap okur ya da örgü örerler, çay içmek için yaklaşık bir saat sonra erkekler yanlarına gelene kadar vakit geçirirlerdi.

O zamana ait karikatürlerde ve romanlarda ise başka bir gerçeklik göze çarpar, erkekler yemekten 2-3 saat sonra sarhoş bir halde kadınların yanına gelir ve çayın soğuk oluşundan şikâyet ederlerdi.

Jane Austen, akşam yemeği ile çay vakti arasındaki vaktin ne kadar sıkıcı olduğunu bilirdi. *Aşk ve Gurur*'da kadın misafirler akşam yemeğinden sonra Leydi Catherine de Bourgh'un evinde erkekleri beklerken, "Leydi Catherine'in konuşmalarını dinlemekten başka yapacak pek bir şeyleri yoktu

ve zaten kendisi hiç durmadan konuşurdu." *Akıl ve Tutku*'da, John ve Fanny Dashwood'un evinde akşam yemeği sırasındaki muhabbet korkunç derecede sıkıcıdır; ancak sonrası daha da kötüdür: "Akşam yemeğinden sonra kadınlar misafir odasına çekilince, sıkıcılık daha da göze batar oldu ve erkekler muhabbeti renklendirmek için –siyaset, kapatılan araziler, sakatlanan atlar gibi– çeşitli konular açtılar." Kadınlar için tek muhabbet konusu açan da genç Harry Dashwood olur. Muhtemelen tatlı yiyip çay içmek için büyüklere eşlik etmesine izin verilirdi; zaten o zamanlar misafir geldiğinde çocukların, yetişkinlerin yanında durmalarına genelde müsaade edilirdi. *Akıl ve Tutku*'da Laydi Middleton, tıpkı *Emma*'daki Cole'lar gibi çocuklarının akşam yemeğinden sonra yanlarında durmalarına izin verirdi: "Sonra tatlılar servis edildi, çocuklar geldi, onlarla konuşuldu ve sevildiler."

Aile bireyleri tek başlarına ya da yakın arkadaşlarıyla beraber yemek yediklerinde ise daha gündelik şeylerden bahsedilirdi. Erkekler, *Mansfield Park*'ta Fanny'nin geleceğini tartışan Sör Thomas ve Edmund'un yaptığı gibi şarapla keyfedebilirlerse de birlikte bir şeyler yapmak için kadınların yanına da gitmeleri muhtemeldi. Güzel havalarda yürüyüşe çıkmak, en çok sevilen boş zaman aktivitesiydi. *Emma*'daki Bay Woodhouse çay içmeden önce her zaman kestirse de, Emma ve tanıdığı insanların çoğu yürümeyi tercih ederdi: "Emma ve Harriet yürüyüşe çıkıyordu; [Bay Knightly de] onlara katıldı; dönüşte ise daha kalabalıklaştılar... Hep birlikte yürüdüler ve Hartfield'ın kapısına vardıklarında böyle bir ziyaretin tam da babasının hoşuna gidecek şey olduğunu

bilen Emma, hepsine içeri girip onunla birlikte çay içmeleri için ısrar etti."

Sessiz Bir Aile Akşamı



Aile ortamında içilen akşam çayları genelde samimi bir ortamda geçerdi. Austen'lar gibi aileler, muhtemelen bakır bir çaydanlıkta, misafir odasındaki ocağın üzerinde çay demler, çayı servis etmek için en güzel ikinci demliklerini ve fincanlarını kullanırlar, çayın yanında da bir parça kızarmış ekmek ve tereyağı yerlerdi. Daha varlıklı ailelerse şüphesiz, kendi başlarına çay içtiklerinde bile misafir ağırlarken kullandıkları çay takımlarını kullanırlardı. Bu ailelerde çay merasimi de aynen devam eder, hizmetçiler dumanı üzerinde tutan gümüş semaverlerde çayı getirir, yanında da leziz ekmekler ve kekler servis ederlerdi. Jane Austen, *Mansfield Park*'ta bu tür bir sahneyi şöyle betimler: "Çay tepsisini, çaydanlık ve pastaları taşıyan uşakların oluşturduğu ağırbaşlı alay, [baş uşak] Baddeley'in önderliğinde gözüktü."

Çayı evin hanımları yapardı. Çay yapmak yemek pişirmeye benzediğinden erkeklerin çay demlemeyi beceremeyeceği düşünülürdü. Jane Austen'ın zamanında hizmetçilere de çay yaptırılmazdı; zira çay onlara emanet edilmeyecek

kadar pahalıydı. Hizmetçilerin arka kapıdan kullanılmış çay yapraklarını sattıkları bir dönemde, ev sahiplerinin hizmetçilere taze çayı emanet etmeleri elbette olanaksızdı. Çayı genellikle evin hanımı yapardı; ancak bazen de bu görevi kızına ya da evin başka bir kadın bireyine teslim edebilirdi. Bırakın çay yapmayı, çay içmek için bile zar zor uyanık kalan Leydi Bertram, bu görevi kız kardeşi çokbilmiş Bayan Norris'e devretmişti. Bayan Norris evde olmadığı zamanlarda da çayı yeğeni Fanny yapardı.

Çay faslı bittiğinde, aile bireyleri özellikle günlerin kısa, havanın soğuk olduğu günlerde sıcacık odalarında kalmak istediklerinden genellikle misafir odasında hep beraber vakit geçirirlerdi. Daha az varlıklı ailelerde de herkesin bir odada toplandığında yakıttan ve mumdan tasarruf edilirdi. Aileler farklı farklı şeyler yaparak eğlenebiliyorlardı. Misafir olmadığı zamanlarda bile iskambil oyunları ya da başka türlü oyunlar oynarlardı. Yaratıcı bir aile olan Austen'lar, taklit yaparak veyahut oyunlar yazıp oynayarak eğlenirdi. Birçok aile gibi Austen'lar da birbirlerine yüksek sesle kitap okumayı severdi.



Aileler, romanların okunmaya değer şeyler olup olmadığı mı, yoksa okumanın sadece kişiyi "geliştiren" kitaplarla mı sınırlı kalması gerektiği konu-

sunda birbirlerinden farklı düşünürlerdi. *Aşk ve Gurur*'da, Bennet'lar, yüksek sesle okuması için Bay Collins'e bir kitap verir: "Geri döndü ve özür dileyerek daha önce hiç roman okumadığını söyledi... Ona seçmesi için başka kitapları gösterdiler ve biraz düşündükten sonra Fordyce'in *Sermons* kitabını seçti." Jane, Austen'ların, "Roman okumayı çok sevdiklerini & bundan utanmadıklarını," söylerdi. Jane yazdığı mektuplarda, ailesinin o günlerde hangi romanı okuduğundan sıklıkla bahsederdi. "Espriella'nın Mektupları kitabının ikinci cildini aldık & mum ışığında yüksek sesle okudum," diye yazmıştı Cassandra'ya. Başka bir sefer de şöyle diyordu: "[Kitabı] Female Quixotte'la değiştirdik, sayesinde akşamları hoşça vakit geçiriyoruz; özellikle de ben." Cassandra, erkek kardeşi Edward ve eşi Elizabeth'le birlikte kalıyorken, Jane şöyle yazmıştı ona: "Babam akşamları bize

---

Akşam, tıpkı gün gibi
ağırdı. "Neyim var
anlayamıyorum!" dedi
Leydi Bertram çay servisi
kalkınca. "Kendimi
salak gibi hissediyorum.
Dün gece geç saatlere
kadar uyumadığımdan
olmalı. Fanny, beni
uyanık tutacak bir
şeyler yapmalısın.
Çalışamıyorum. Haydi,
iskambil kâğıtlarını
getir, kendimi salak gibi
hissediyorum."
Kartlar geldi ve teyzesiyle
yatma vakti gelene kadar
oyun oynadı; Sör Thomas
da kendi halinde kitabını
okuyordu.
İki saat boyunca, oyun
oynarken çıkan seslerin
dışında çıt çıkmadı odada.

– Mansfield Park

Cowper okuyor ve ben de müsait oldukça dinliyorum. Senin Akşamların nasıl geçiyor? Öyle zannediyorum ki Elizabeth çalışıyordur, sen ona kitap okuyorsundur & Edward da yatmaya gidiyordur."

Elizabeth'in "üzerinde çalıştığı şey", muhtemelen o zamanlar çoğu kadının günlük meşgalelerinden biri olan örgü işidir.

Bu iş, *Mansfield Park*'taki Fanny Price'ın fakirler için örgü örmesi gibi hayırlı bir şey olabileceği gibi, Leydi Bertram'ın "pek işe yaramayan ve güzel de olmayan uzun işlemesi" gibi dekoratif bir şeyler de olabilirdi. Bayan Bingley'in *Aşk ve Gurur*'da ifade ettiği gibi genç kızlara verilen eğitim onların her anlamda "başarılı" olmasını sağlayacak şekilde tasarlanırdı. Bu eğitime, hem işe yarar, hem de şık dikiş nakış işlerini becermenin yanı sıra "müzik, şarkı söyleme, resim çizme, dans etme ve modern diller gibi alanlarda da kapsamlı bilgi sahibi olmak" da dahildi.

Kadınların müzik alanında da "başarılı" olmalarının beklenmesinin sebeplerinden biri, evde ya da misafirlikte akşam eğlencelerinin onlardan sorulmasıydı. Şarkı söyleyebilirler, arp (*Mansfield Park*'ta Mary Crawford gibi) ya da piyano (Jane Austen gibi) gibi müzik aletleri çalabilirlerdi. *Emma*'da hem Bayan Fairfax hem de Emma arkadaşlarını eğlendirmek için piyano çalardı ve bu Bay Knightley'nin çok hoşuna giderdi: "Bütün akşam böylesine genç iki hanımefendinin söyledikleri şarkılar ve ettikleri hoşsohbetle geçirilen güzel vakitten daha keyifli bir durum hayal edemiyorum efendim."

Bir kadının yetenekleri ya da *Emma*'daki can sıkıcı ve kibirli Bayan Elton'ın ifade ettiği gibi "kaynakları," kendisini ve ailesini sıkılmaktan kurtarırdı. "Bir kadının çok fazla kaynağı olamayacağını hep söylerim ve bu toplumda kendi ayaklarımın üzerinde durmamı sağlayacak kadar çok kaynağım olduğu için minnettarım," der Bayan Elton, asla yeteneklerinin sınanacağı kadar uzun süre evde kalmasa da. "Emin ol ki Pazartesiden Cumartesiye kadar boş tek bir günümüz bile yok! – Benden daha az kaynağı olan bir kadın aciz kalmamalıdır."

Küçük Hoş Partiler



Bütün aileler Austen'lar kadar yaratıcı değildi ve bütün kadınların da Bayan Elton kadar çok "kaynağı" yoktu. Böyle ailelerde, sıkıcı geçecek bir akşamı gelen misafirler canlandırabilirdi. *Emma* romanında, Emma çok yetenekli genç bir kadın olsa da koca bir akşamı babasıyla tek başına geçirme fikri ona hiç de cazip gelmemektedir.

Bay Woodhouse, "sinirli ve depresyona girmeye meyilli bir adamdır" ve mutlu olmak için başkaları tarafından pışpışlanması, eğlendirilmesi gerekir. Misafir olmadığı zamanlarda Emma, "babasıyla tavla oynayarak bütün akşam boyunca babasına katlanabilmeyi" umar. Neyse ki çoğu akşam, çay içip oyun oynamak için babasına eşlik edecek birkaç arkadaş bulmayı başarır.

Jane'in Cassandra'ya yazdığı gibi, arkadaşlara çay içmeye gitmek için davet beklenmezdi: "Sam Arnold çay içmek için çat kapı geldi." Bir keresinde de şöyle yazmıştı:

"Dün gece şans eseri karşılaşmamız & onların bir anda karar vermesiyle Bayan Benn & Maria Middleton Çay Masamızda bitiverdiler." *Akıl ve Tutku*'da Bayan Jennings, kendisiyle çay içip akşamı birlikte geçirmek için sürekli Albay Brandon'ı davet eder. Arkadaş canlısı damadı Sör John Middleton da, bir türlü ailesiyle baş başa bir akşam geçiremez. Sık sık Dashwood'ların evine uğrayıp şöyle ısrar eder: "Bu akşam bizde çay içmelisiniz, zira yapayalnız olacağız."

Ailelerin akşam eğlencelerine çoğunlukla misafirler de katılırdı. Bayan Benn bir keresinde akşam yemeği ve çay için Austen'ları ziyaret ettiğinde, baskıdan daha yeni çıkan *Aşk ve Gurur*'u hep birlikte okumuşlardı. Çoğu insan tarafından *Emma*'daki Bayan Bates'in örnek aldığı düşünülen fakir ve orta yaşlı Bayan Benn, kitabın yazarının Jane olduğunun farkında değildi. Kadının tepkilerini görmekten mutlu olan Jane bunları Cassandra'yla paylaşmıştı: "Zavallı kadın kitabı çok sevdi!"

Daha resmi çay ziyaretleri de olurdu ve bu tür ziyaretlerden önce davetiyeler gönderilir, konuklar için eğlenceler (genellikle iskambil oyunları) tertip edilirdi. Babasının hoşuna gitmesi için Emma, Bayan Bates'i (ki "çay ve kadril oyunu dışında gönlü neredeyse her şeyden geçmişti"), kızını ve okul müdiresi Bayan Goddard'ı davet ederdi. Bayan Goddard "gençliğinde çok çalışmış, sade ve anaç bir kadındı; şimdi ara sıra bir çay ziyaretine gitmek üzere biraz tatil

yapmaya hakkı olduğunu düşünüyordu ve zamanında Bay Woodhouse'un çok iyiliğini görmüştü. Bu yüzden Bay Woodhouse kendisini davet ettiğinde, bu daveti kabul etmesi gerektiğine inanırdı. Düzenli salonunu dikiş nakışla oyalanmak üzere bırakabildiği zamanlarda, Hartfield'ın şöminesinin başında üç beş kuruş kazanmaya veya kaybetmeye giderdi."

Böyle resmi ziyaretlerde, misafirlere en şık porselen takımlar çıkartılır, en güzel misafir odası açılırdı. Jane Austen'ın *The Watsons* adlı kitabında, çay vaktinde ailenin bir dostu hiç beklenmedik bir anda çıkagelir ve daha önemli misafirlerin orada olduğunu görür: "Her zamanki oturma odası yerine, diğerinden çok daha geniş olan en güzel misafir odasının kapısı açıldı & şöminenin etrafında toplanmış ve her birini hemencecik tanıyamadığı bir dizi kodaman insan çevrelemişti etrafını & Bayan Watson en güzel çay masasında oturmuştu ve önünde en nadide Çay takımları vardı."

Austen ailesi çay içmek ve iskambil oynamak için sık sık arkadaşlarına gider ya da arkadaşları onlara misafirliğe gelirdi. "Bayan Busby yarın burada çay içecek & Cribbage oynayacak," yazmıştı Jane, Cassandra'ya, "& Cuma da sanırım Chamberlayne'lere gideceğiz." Çok da varlıklı bir aile olmayan Austen'lar, sosyal yükümlülüklerinin büyük bir kısmını gittikleri çay davetleriyle yerine getiriyor olmalıydı. Arkadaşları çay partisine davet etmek, akşam yemeği tertip etmekten daha ucuza geliyordu. O zamanlar düzenlenen akşam yemekleri iki bölümden oluşur, şarap ve tatlıların yanı sıra her bölümde pahalı yiyecekler servis edilirdi. Oysa çay

partilerinde çörek, kızarmış ekmek, kek, kurabiye ya da pasta gibi daha hafif yiyecekler ikram edilirdi. "Kurabiyelerden üçünü yedik [seyahatimiz boyunca]," diye yazmıştı Jane, erkek kardeşlerinin evinden döndükten sonra Cassandra'ya. "Geri kalan üç kurabiye ise, bize çaya gelen Bay ve Bayan Tilson'a nasip oldu."

Çay içip muhabbet etmek, iskambil oyunları oynamak ve bir taraftan da kurabiyelerden atıştırmak çok heyecanlı olmasa da sakin bir akşam geçirmek için idealdi. Jane Austen, ailesiyle ve arkadaşlarıyla böyle "sakin çay içme" vakitlerini severdi; ancak sırf ayıp olmasın diye sıkıcı ve ona uygun olmayan insanlarla takılmak zorunda kalmaktan hiç haz etmezdi. "Öğleden sonra Bayan Latouche ve Bayan East'ten bir mesaj geldi, yarın bizimle çay içmek istiyorlarmış," diye yazmıştı Cassandra'ya. "Gelmeleri beni gerçekten çok üzüyor! Ben ve Fanny için berbat bir akşam olacak."

Öte yandan, Jane'in görev icabı bu tür insanlarla sosyalleşmek zorunda kalması, kitaplarında geçen birçok gülünç ve sevimsiz karakteri yaratmasına ilham kaynağı olmuştur. İnsanlara karşı kibar ve nazik olan Jane, bu insanların ondan bıraktığı etkiyi kendi içinde kaydeder ve Cassandra'ya yönlendirirdi: "Bayan Milles her zamanki gibi tuhaftı & gülünecek çok malzeme verdi yine bize. Kendisi... garip ifadeler kullanarak yaklaşık bir saat boyunca konuştu & öyle saçma şeyler söyledi ki gülmemek için kendimi zor tuttum."

Çay ayrıca, akşam yemeğinden sonra düzenlenen ayrı bir buluşma şekli de olabilirdi. *Emma*'da Cole ailesi öyle büyük bir parti tertip etmişti ki akşam yemeğine gelen misa-

firler çaya ve sonrasındaki eğlencelere de kalmışlardı. Diğer misafirlerse akşam yemeğinden sonra sadece çay içmek ve akşamın geri kalanını beraber geçirmek üzere davet edilmişlerdi. Highbury sosyetesinin önemli isimlerinden biri olan Emma, elbette ki akşam yemeğine davet edilen birkaç kişiden biriydi. "Cox ailesinin erkek fertleri de seçilenler arasındaydı," ama, "daha az varlıklı olan kadınlar, Bayan Bates, Bayan Fairfax ve Bayan Smith'le akşamın ilerleyen saatlerinde geleceklerdi." Bu belki de Cole ailesinin yemek masasının çok büyük olmamasından kaynaklanıyordu; ama Jane Austen'ın cümleleri, akşam yemeğinden sonra davet edilmenin bir parça da olsa aşağılayıcı bir şey olduğunu açıkça gösterir. Aşağılayıcı olsun ya da olmasın, bu o dönemler sıklıkla gerçekleşen bir durumdu ve Jane'in sert tavrı belki de onun konuyla ilgili kötü bir tecrübesinden ileri geliyor olabilir. Bekâr olmaları ve hem zenginlik hem de sosyal statü bakımından Emma'dan ziyade Bayan Bates'e yakın olmaları itibariyle Jane ve Cassandra muhtemelen akşam yemeklerinden sonraki kısma davet edilenlerdendi.

Şık Bir Eğlence

Sessizce çay içilip kart oyunları oynanan akşamların bir tık üstü akşam partileriydi. Böyle partilerde misafirler çay içip oyun oynamanın yanı sıra (profesyonel müzisyenlerin sahne alması gibi) başka türlü eğlenceler de beklerlerdi. Bir akşam Maitland'ları ziyarete gittikten sonra Jane, Cassandra'ya şöyle demişti: "Bayan Maitland'larda kendimizi dört

başı mamur bir partinin içinde buluverdik; bir tarafta kadril oynanıyor & diğer tarafta Ticaret Masası kurulmuş, & diğer odadan Müzik sesleri geliyordu." Ama böyle lüks bir ortam Jane'i her zaman etkileyemezdi:

"Bayan M[aitland]lar her zamanki gibi nazik & saftı."

Bazen yakın arkadaşlarla yenen yemekten sonra da çay partisi verilebilirdi. *İkna*'da tahammül edilemeyecek kadar kibirli olan Elizabeth Elliot, Musgrove'ların ziyareti sırasında bir akşam yemeği tertip ederlerse son zamanlarda mali durumlarının kötüye gittiğinin ortaya çıkacağını biliyordur.



[Bayan Elton'ın] bahar aylarında onların kendisine gösterdiği kibarlığa çok daha üstün bir partiyle karşılık vermesi gerekiyordu; bu partide iskambil masalarının her birinde ayrı mumlar, gerektiği gibi el sürülmemiş desteler olacaktı ve o gece için ikramları tam gereken saatte ve gereken sırada sunabilmek üzere her zamankinden daha fazla garson kiralayacaklardı.

– *Emma*

Şık olması kaydıyla yalnızca çay partisi vermeye karar verir: "Akşam yemeği tertip edip kendimizi açık edemeyiz –Bath'ta çok az insan yapar bunu– Leydi Alicia asla yapmaz… Hepsini akşam partisine davet edeceğim; böylesi daha iyi, hem daha şık ve asil olur… sıradan bir parti olacak, küçük ama son derece şık."

Akşam partilerinde elbette çay olurdu; ancak diğer içeceklerin yanında ikram edilecek yiyeceklerin hazırlığı tabii ki yanında sadece ekmek ve tereyağı sunulan çaya göre çok daha meşakkatliydi ve daha uzun bir hazırlık süreci gerektiriyordu. *Emma*'da Bayan, Elton Bath'ta yaşardı ve bu yüzden "akşam partileri onun için son derece doğaldı." Highbury'deki partilerde ikram edilen yiyecek ve içecekleri beğenmemişti, ayrıca "Highbury'deki oyun masalarındaki şekilsiz bisküviler ve dondurma olmaması onu çok şaşırtmıştı." Şekilsiz bisküviler bildiğimiz küçük kurabiyelerdi ve "dondurma"dan kastı meyveli buz da olabilirdi. Sosyetik bir kadın (ki Bayan Elton kendisinin böyle olduğunu düşünüyordu) ev sahibesi olarak iyi bir ün salmak için misafirlerine düzgün ve pahalı ikramlar sunması gerektiğini düşünüyordu.

Jane Austen'ın erkek kardeşi Henry ve karısı Eliza (Feuillide'in sosyetik eski kontesi) Londra'da yaşıyorlardı ve misafirlerin şık bir akşam partisinden ne beklediğini çok iyi biliyorlardı. Jane'in onlara gerçekleştirdiği ziyaretlerin birinde, beş tane profesyonel müzisyen tutarak müzikli bir eğlence tertip etmişlerdi. Güzel bir parti olması için Eliza günler öncesinden hazırlıklara başlamıştı. Jane, partiyle ilgili ayrıntıları Cassandra'ya şöyle yazmıştı:

> Partimiz son derece iyi geçti. Partiden önce çok telaşlıydık ve elbette bir sürü aksilik çıktı; ama nihayetinde her şey çok güzeldi. Odaları çiçeklerle süsledik & her şey çok güzel gözüküyordu... Toplamda 66 kişiydik ki bu Eliza'nın beklediğinden çok daha fazlaydı & Arkadaki Misafir odasını dolduracak kadar kalabalıktık, & birkaç kişiyse diğer odada & koridorda vakit geçirdi... Misafirler gece 12'ye kadar kaldılar.

Akşam partileri, tıpkı Cole ailesinin akşam yemeği partisinde olduğu gibi doğaçlama bir dansla bitebilirdi. Jane mektuplarında bu tür danslardan bahsederdi. Ancak böyle gayrı resmi yakınlaşmalar Londra'da görgüsüzlük olarak algılanabileceğinden, insanların dikkatli olmaları gerekiyordu. *Akıl ve Tutku*'da Londra'ya yeni gelen Middleton'lar, kısa bir süre dans etmişlerdi:

> Sör John yirmi kadar insanı kurnazca etrafında toplayarak dans eşliğinde onları eğlendirdi. Bu, Leydi Middleton'ın onaylamadığı bir davranıştı. Taşrada, böyle kendiliğinden gelişen danslar hoş karşılanabilir; ancak zarafetin her şeyden önemli olduğu ve kolay kolay elde edilemediği Londra'da sırf birkaç kız mutlu olsun diye böyle bir işe kalkışmak oldukça riskliydi. Leydi Middleton bunu bildiğinden, sadece 8-9 çiftin dans ettiği, 2 kemancının çaldığı ve hafif atıştırmalıkların ikram edildiği ufak çaplı bir eğlence tertip etti.



"Her şey ne de güzel!"

Jane Austen'ın zamanında, hem konser ve toplu danslar gibi herkese açık eğlenceler, hem de özel balolar gibi her türlü ihtişamlı akşam eğlencesinde mutlaka çay servis edilirdi. Kadınlar ve erkekler çay masalarından kalkıp doğruca eğlence alanına giderler; ancak orada da yeniden kendilerine çay ikram edilmesini beklerlerdi. Konser ya da toplantıların giriş bileti ücretine genelde çay da dahil edilirdi; ancak bazen de isteğe bağlı olabilirdi.

Jane bu tarz bir toplantıya katıldıktan sonra Cassandra'ya şöyle yazmıştı: "Yan yana & çok konforlu bir oda seçerken Çay için ekstra bir şilin daha ödedik."

Özel balolarda ise anlaşılan çay ücretsizdi. *Emma*'da Weston'ların balosunda misafirler geldiğinde onlara çay ikram edilir ve bu Bayan Bates'in çok hoşuna gider: "Kahve almayayım, teşekkür ederim. Hiç kahve içmem. Çayınız varsa bir çay alabilirim ama efendim, –acelesi yok– Ah! Geldi bile. Her şey ne de güzel!" Weston'lar, çayı balonun başında ikram etmeyi tercih etmişlerdi; ancak ev sahipleri çayı genelde eğlencelere ya da dansa ara verildiğinde ikram ederlerdi. Çay genellikle ayrı bir odada servis edilir; insanlar da büyük bir memnuniyetle aralarda gidip çaylarını alırdı.

Çay anonsu yapıldığında, erkekler dans ettikleri kadına çay almak için eşlik ederdi.

Büyük toplantılarda, her grubun kendi çay demliği olurdu; yani toplantıların da yapılacağı salonlarda çok miktarda çay servis malzemesi bulunması gerekirdi. Gerçekten de Bath'teki Yeni ve Üst Sınıf Toplantı Salonları için yüzlerce demlik ve çay fincanı satın alındığına dair kayıtlar vardır.

Partilerde kadınlara çay getirme görevi erkeklere aitti. *Northanger Manastırı*'nda, Catherine Morland Üst Sınıf Salonlar'daki ilk toplantısına katıldığında, kendisine çay içmek için eşlik edecek bir kavalyesi yoktu. O ve Bayan Allen, başkalarının oturduğu bir masada bir köşede sıkışsalar da çaysız kalmışlardı. "Buradan gitsek daha iyi olmaz mı?" diye sorar Catherine. "Gördüğün gibi burada bizim için çay servisi yok." Sonunda masada oturan erkeklerden biri hallerine acır ve çay almak için onlara eşlik eder.

Jane Austen romanlarında çay aralarını sıklıkla komik ve duygusal sahneler için kullanırdı. *İkna*'da Anne Elliot, Kaptan Wentworth'u görebilmek için Üst Sınıf Odalarda bir konsere gider:



Herkes çay için ayaklanmıştı ve diğerleri gibi onların da araya sıkışması gerekiyordu... En sonunda çay servisinin yapıldığı salona geldiklerinde, katılacakları hiçbir parti olmadığı, kimseyi tanımadıkları ve kendilerine eşlik edecek birer erkek bulamadıkları için çok garip hissettiler. Onlar... önceden birilerinin oturduğu bir masanın en uç köşesine oturmak zorunda kaldılar; orada yapacakları hiçbir şey ya da birbirlerinden başka konuşacakları hiç kimseleri yoktu.

– *Northanger Manastırı*

İlk sahne sona erdi. Bu durumun değişmesini istedi ve kimsenin kimseyle konuşmadığı bir sürenin sonunda içlerinden bazıları çay kuyruğuna girmeye karar verdi. Anne, yerinden kalkmak istemeyen birkaç kişiden biriydi. Koltuğunda oturdu ve... Kaptan Wentworth olur da laf atarsa diye... onunla sohbet edebilme şansını kaçırmak istemedi... Oysaki Kaptan Wentworth partiye gelmemişti. Anne, uzakta bir yerde onu gördüğünün hayalini kursa da o asla gelmedi. Bu huzursuz bekleyiş yok yere onu yiyip bitiriyordu.

Çaydan sonra dans ve diğer eğlenceler yeniden başlar-

dı. *The Watsons*'ta Jane Austen, çay arası bittikten sonra yaşanan hengâmeyi şöyle tasvir eder: kendilerini

"Çay faslı bitince, odadan ilk çıkanlardan olma zevkini tatmak için yeniden mücadele başlardı. Tam da o anda oyun partilerinden bir-iki tanesi de araya girerdi & oyuncular tam zıt yönlerde dışarı çıkmak zorunda kaldığından hengâme de artardı."

Jane Austen sırf ayıp olmasın diye hoşlanmadığı insanlara karşı nazik davranmak zorunda kaldığı küçük partilerin aksine, arkadaşlarıyla birlikte olduğu sürece balolara ve daha büyük toplantılara gitmeyi severdi. "Küçük partilerden nefret ediyorum," yazmıştı Cassandra'ya, "insanı fazlasıyla zorluyorlar." Böyle partilerden zevk alsa bile, Jane komik karakter arayışı içinde olurdu. Bath'teki bir partiye eşini aldattığı söylenen bir kadın geldiğinde, Jane, Cassandra'ya şöyle yazmıştı: "Ruju çok abartılıydı & herkesten daha ahmak görünüyordu & halinden de memnundu üstelik."



Harika Bir Akşam Yemeği

Eğlencelerde sakin bir sohbet, zarif bir parti, doğaçlama bir dans ya da resmi bir balo olabildiği gibi, özel akşam eğlenceleri bazen de yemekli olur, yemekte de genellikle çay ikram edilirdi. Jane, ergenlik çağındaki yeğeninin gittiği bir akşam partisini şöyle tasvir ediyordu Cassandra'ya: "Anna... Bayan Middletons'la birlikte çok güzel bir Akşam geçirmiş;

Şaraplı Süt, Çay, Kahve, Şarkılar, Danslar, on birde Sıcak bir Akşam Yemeği, ne kadar güzel şey varsa hepsi bir aradaymış."

Jane Austen'ın zamanında, yeğeninin katıldığı gibi sıcak akşam yemekleri giderek azalıyordu. Jane'in gençliğinde insanlar erken saatte akşam yemeği yediğinde akşamın ortasında yeniden acıkırlardı; bu yüzden tahmin edileceği üzere akşam yemeklerinin daha çeşitli olmasını ve uzun süre sofra masasında kalmayı tercih etmeye başladılar. Akşam yemeği zamanı daha sonraları geçe kaydığından, kapsamlı bir yemek yedikten üç saat sonra yeniden yemek yemek anlamsız hale geldi.

Masa örtülerinin yayıldığı resmi akşam yemekleri, insanların köşede duran büfelerden kendi yiyeceklerini kendilerinin aldığı yemeklere dönüşmeye başladı. Bu yeni moda resmi olmayan yemeklerde, aile arasında yenen ufak atıştırmalıklar, sandviç ve şarap tepsisinden, partide ikram edilecek kadar şık yemeklere kadar birçok şey bulunabilirdi. O dönem yazılan *Vicissitudes in Genteel Life* adlı romanda, akşam yemeği partileri şöyle tasvir edilir:

> Bu mutlu günün akşamı, dans edip iskambil oyunları oynayarak sona erdi. Resmi bir akşam yemeği yoktu; ancak dairelerden birinde atıştırmalık büfeler hazırlanmıştı. Çaylar, kahveler, şaraplar, şaraplı kokteyller, çok çeşitli kekler, şekerlemeler, kremalar, marmelatlar, meyveler, soğuk tavuklar ve çömlekte pişirilmiş etler gibi her çeşit yemek vardı sofrada.

Emma'da Bay Woodhouse (ki kendisi yeni moda olan şeylere asla prim vermez) misafirleriyle beraber uzun uzun sofrada oturdukları akşam yemeklerini sever, "çünkü onun gençliğinde böylesi modaydı." Woodhouse'ların evindeki akşam yemeğinde fırında elma, gevrek, "lezzetli bir sakatat yahnisi ve kuşkonmaz," kaynamış yumurta, doğranmış tavuk, soslu istiridye ve elmalı turta vardı; ancak misafirlerin her zaman bu yemeklerden yeme şansı olmazdı. Bay Woodhouse akşam yemeklerinde sadece yulaf lapası yerdi ve misafirlerinin midesinin tıpkı onunki gibi hassas olduğunu farz ederdi. Böyle ağır yemeklerin onların sağlığına zarar vereceğini düşünüp yemekleri geri gönderir, misafirlerini de hayal kırıklığına uğratırdı.

Büyük Bir Eğlence İçin Yemekler



Küçük Toplantı kekleri

Kurutulmuş ve elekten geçirilmiş yarım kilo unu, iki yüz elli gram tereyağını, yüz elli gram dövülmüş ve elekten geçirilmiş şekeri, iyice çırpılmış iki yumurta sarısını ve biraz gül suyunu karıştırın. Hamur kıvamına gelene kadar yoğurun; daha sonra hamuru ikiye ayırın ve bir yarısına kuru kuşüzümü ya da Frenk kimyonu ekleyin. Hamuru açın ve ufak daireler halinde kesin. Daha sonra önceden yağlanmış tepsilere dizerek fırına verin.

– *The Practice of Cookery*, 1840

Jane Austen'ın zamanında "toplantı," sosyetik akşam partileri anlamına gelirdi. Toplantı keki, bir çeşit küçük şekerli bisküviydi (kurabiye) ve içinde genelde kuru meyveler olurdu. Kendi toplantılarınızı daha zarif hale getirmek için bu tarifi iki şekilde yapabilirsiniz. Otantik olmak isterseniz, Orta Doğu ve Asya yemeklerinde sıklıkla kullanılan gül suyunu bazı marketler de bulabilirsiniz; ancak alacağınız gül suyunun yenilebilir olmasına dikkat edin; zira marketlerde çok çeşitli gül aromalı yağlar da satılmaktadır. Gül suyu yerine saf vanilya özü de kullanılabilir.

Bayan Elton için Toplantı Keki

8 ons / 225 g / 1 kâse oda sıcaklığında tereyağı
6 ons / 170 g / 3/4 kâse + 2 yemek kaşığı beyaz şeker
2 adet iyice çırpılmış yumurta sarısı
2 çay kaşığı gül suyu ya da saf vanilya özü
1 pound / 450 g / 3-3/4 kâse elenmiş beyaz un
3 ons / 85 g / 1/2 kâse kuru kuş üzümü
1 çay kaşığı Frenk kimyonu tohumu

Fırını önceden 350° F / 180° C / 4. kademede ısıtın.

Tereyağı ve şekeri karıştırıp krema kıvamına getirin. İçine yumurta sarısını, gül suyunu ya da vanilya özünü katın ve iyice karıştırın. Yavaş yavaş unu ekleyin. Hamuru ikiye bölün. Yarısına kuş üzümü, yarısına da Frenk kimyonu tohumu ekleyin. Hamuru çeyrek inç (0,5 cm) kalınlığında açın ve ufak daireler şeklinde kesin. 15-20 dakika ya da hamurun köşeleri altın rengine dönene kadar fırında pişirin. Bu tariften 24 tane küçük bisküvi (kurabiye) çıkar.

Kirpi, ıstakoz, tavuk, yumurta, domuz pastırması & benzeri yiyecekler, büyük eğlencelerde sunulan şık yiyecekler arasında sayılabilir.

– *The London Art of Cookery*, 1807





Yoğun Kıvamlı Kremalı Şarap Kokteyli

Yarım litre beyaz şarapla bir litre kremayı karıştırıp içine dört adet limon suyu ve damak tadınıza göre istediğiniz kadar şeker katın. İyice karıştırın ve kıl elekten geçirin. Birkaç gün soğuk bir yerde bekletin. Daha sonra bardakların yarısını bu karışımla doldurun, köpüğü olabildiğince bastırın. Birkaç gün geçtikten sonra bardağın dibi berraklaşacaktır.

– *The London Art of Cookery*, 1807

Sütlü şarap kokteylini hazırlamak kolay ve eğlencelidir. Üstelik büyük eğlencelerde ikram edilebilen hoş bir içecektir. Köpüğü kremşantiye benzer ama yumuşak beze gibi üst üste durur. Krema çırpıldıktan sonra arada ezilmemiş parça kalmaması için en iyi yöntem mikser kullanmaktır. Bu yüzden eski usul ikram edecekseniz, önce bardaklarınıza ekstra şarap ya da limonata koymanız gerekir. Sütlü şarap kokteyli, ikram edilmeden bir gün önce yapılabilir.

Yoğun Kıvamlı Kremalı Şarap Kokteyli
8 ons / 225 ml / 1 kâse beyaz şarap ya da limonata
16 ons / 1/2 litre / 2 kâse yoğun krema
İki adet limonun suyu (4 yemek kaşığı)
2 yemek kaşığı pudra şekeri

Bütün malzemeleri karıştırın ve elde ettiğiniz karışımı orta hızda mikserden geçirin (ya da gücünüz ve zamanınıza varsa tel bir çırpıcı kullanabilirsiniz). Karışımınız hafifçe kabarmaya başlayana kadar (yaklaşık 5 dakika) çırpmaya devam edin. Geniş bir kâsenin üzerine ince dişli bir süzgeç koyarak yaptığınız köpüğü birkaç dakika boyunca süzün (az miktarda sıvı dökülecektir). İsterseniz ayrı tatlı tabaklarına isterseniz "yarısından fazlası" limonata ya da şarap doldurulmuş bardakların üzerine bu karışımı kaşık yardımıyla koyun. Servis zamanı gelene kadar buzdolabında tutun. Bu tariften yaklaşık sekiz porsiyon çıkar.

Azıcık et yesek, olmasa da şarabımız,
Haydi, mutlu olalım, var
ekmeğimiz, çayımız;
Akşam yemeğinde yenir muhallebi
Marmelatlar, börekler ve
sonsuz şarap kokteyli,
Daha birçok yemek var
kadınlara yaraşan
Ziyafetler hakkında konuşuruz durmadan!

– "Letter to Maria Gisborne"
Percy Bysshe Shelley, 1820




THE REGENT.

Naip'in ya da Kral 4. George'un Şampanyalı Yeşil Çay Tarifi

İki Çin portakalı, iki limon ve iki Seville portakalının kabuklarını olabildiğince ince bir şekilde kesin ve yarım litre soğuk şerbetin içinde bir saat kadar bekletin. Daha sonra içine meyvelerin suyunu ekleyin. Yarım litre yeşil çay hazırlayın ve içine kaliteli şeker koyarak tatlandırın. Soğuyunca içine meyveyi, şerbeti, bir bardak kaliteli yıllanmış Jamaika romunu, bir bardak konyak, bir bardak rakı, bir bardak ananas şurubu ve iki şişe şampanya ekleyin. İyice berraklaşana kadar ince telli bir süzgeçten geçirin. Daha sonra şişelere koyun ve akşam yemeğine kadar buzun içinde bekletin. Bu tarifi altı ay boyunca Carlton sarayında, her gün prensin sofrası için bu içeceği hazırlayan birinden aldık. Birkaç yıldır saklıyorduk, güvenerek denenebilir.

– *Modern Cookery for Private Families*, 1845

Birçok konuda iştahlı bir adam olan naip Prens Regent, şampanyalı yeşil çayı çok severdi. Bu içkiyi genelde çok kaçırdığında, onu ayaklarının üzerinde tutan şey içkinin içindeki çay olurdu. Aşağıdaki tarif, o zaman yapılan şampanyalı yeşil çayların daha basit bir versiyonu dikkate alınarak hazırlanmıştır. Kutlamalarda ve balolarda ikram edebileceğiniz harika bir içkidir.

Westonların Balosu için Prens Regent'ın Şampanyalı Yeşil Çay Tarifi

4 büyük limon (kabuğunu kullanacaksanız organik tercih edin)
16 ons / 1/2 litre / 2 kâse su
3 çay kaşığı yeşil çay (ya da 3 çay poşeti kadar)
8 ons / 225 g / 1-1/2 kâse pudra şekeri
1 şişe soğutulmuş şampanya ya da köpüklü şarap (ya da arzu edersiz meyveli gazoz)



Suyunun iyice çıkması için limonları masanın üzerinde bastırarak yuvarlayın. Kalan beyaz kabuğu da kesin, çekirdeklerini çıkarın ve posasını irikıyım kesin. Beyaz kabuğu ve çekirdekleri atın. Reaktif olmayan bir tencerede suyu, limon suyunu, posasını ve rendelenmiş limon kabuğunu 10 dakika kaynatın.

Karışımı 1 dakika soğumaya bırakın ve daha sonra ısı geçirmez bir kâsenin ya da demliğin içindeki çay yapraklarının üzerine dökün. Karıştırın ve 3 dakika demleyin. Daha sonra ince bir tel süzgeçten geçirin. Şekeri ekleyin ve soğumaya bırakın. Servis etmek için, soğutulmuş karışımı bir içki kabına ya da sürahiye boşaltın ve üzerine soğuk şampanya ekleyin.

Daha kolay bir tarif: Yarım litre kadar demli yeşil çay hazırlayın, süzün ve soğumaya bırakın. Bir kâsede yeşil çayı ve 12 ons (355 ml) donmuş limon konsantresini karıştırın. Tat vermesi için limon ekleyin. Bir şişe soğutulmuş şampanya ekleyip servis edin.



"Güzel Bir Fincan Çay"

Mükemmel Çayı Hazırlamak



"Çin Çayını üç gün önce içmeye başladık, & çok beğendim."

– Jane Austen'dan kız kardeşi Cassandra'ya mektup, 31 Mayıs 1811



"Hangi akla hizmet Brinshore'u tavsiye ediyorsun? En gayri sıhhi hava –yollar herkesçe bilindiği üzere tiksindirici–, suyu anlatılamayacak kadar Acı, o yerden üç mil uzaklaşmadan iyi bir Çay içmenin imkânı yok."

– *Sanditon*'da Bay Parker

Bütün yemeklerde olduğu gibi çay yapımında da başarı, kullanılan malzemelerin kalitesine bağlıdır. Çay yaprakları kalitesiz, suyun tadı da kötü olursa çayınız en hafif tabirle lezzetsiz olacaktır. Çay yaparken her zaman taze su kullanın. Birden fazla kez kaynatılan suyun oksijen oranı düşer ve bu da çayınızın aromasının ve tadının azalmasına sebep olur.

Süpermarketlerde satılan poşet çayların çoğu orta kalitededir ve onlardan yapılan çayların tadı da fena sayılmaz; ancak çay uzmanları en lezzetli çayın dökme çayla demlendiğini söyler. Dökme çay yaprakları genellikle poşettekilerden daha büyüktür ve çay daha kalitelidir. Birçok çay firması hoş karışımlar sunar ve damak tadınıza en çok hitap edeni bulana kadar bu çayları denemek oldukça zevklidir. Çay, kokuları çok kolay emdiğinden çayınızı hava geçirmeyen kaplarda muhafaza ediniz.

Bir fincan için ne kadar çay koyulacağı yıllar boyu tartışılagelmiştir; ne var ki çay konusunda yetkili merciler her bir fincan su için bir tatlı kaşığı çay yaprağının uygun ölçü olduğunu savunur. Bazı çaylarsa daha hafiftir, bu yüzden damak tadınıza hitap edeni yakalayana kadar farklı miktarda çay koymayı deneyebilirsiniz.

Çay, önceden ısıtıldığında daha iyi demlenir. Isıyı daha iyi hapsettiğinden, bazıları toprak demliklerin porselen demliklerden daha iyi olduğunu düşünür. Hangi tür demliği kullanırsanız kullanın, çayı yapmadan önce demliği kaynar sudan geçirin. Çaydanlık kılıfı kullanırsanız, demleme esnasında ısıyı daha iyi muhafaza edebilirsiniz.

Bazı çay tiryakileri, çay yapraklarının demlikte yüzmesinden rahatsız olmazlar; ancak süzgeç kullanırsanız çay yapraklarını çıkarabilir, böylece çayınızın gereğinden fazla demlenmesini önleyebilirsiniz. En büyük boy yuvarlak çay süzgeçlerinden kullanın ve yarısına kadar çayla doldurun ki yapraklar genişleyebilsin.

Koyu oolong çayı, siyah ve bitki çayları için kaynar halde su kullanın (212°F/100°C). Çayınızı ne kadar süre demleyeceğiniz tamamen size kalmıştır; ancak çoğu siyah çay ve bitki çayı için beş dakika, koyu oolong çayı için ise yedi dakika demlemek güzel sonuçlar verir.

Açık oolong çayı, beyaz ve yeşil çaylar ise daha ılık suyla demlenir (yaklaşık 180°F/82°C). Suyun ne zaman bu sıcaklığa eriştiğine karar vermek zor olabilir; ancak su ısıtıcınız tıkırdamaya başladığında bu genelde suyu almak için doğru zamandır. Beyaz çay yaklaşık yedi dakika demlenme-

lidir; ancak acımaması için açık oolong çayı ve yeşil çayın ortalama üç dakika demlenmesi kâfidir.

Çayın türü ne olursa olsun, demleme işlemi bittikten sonra çay yapraklarını demlikten alınız. Yaprakları içinde bırakırsanız çayınız gereğinden fazla demlenir ve tadı acılaşır.

Ev yapımı buzlu çayın hem yapılışı kolaydır hem de lezzetlidir. Normalde koyduğunuzun iki katı kadar çay koyarak demleyin. Çayınız hazır olunca, önceden buzla doldurduğunuz bardaklara boşaltın, dilediğiniz kadar şeker ekleyin ve kenarlarına limon dilimleri koyarak süsleyin.

Sıcak çayın tadı, ister çömlekte ister en kaliteli porselen fincanda servis edilsin, yine de aynıdır; ancak dürüst olmak gerekirse çayı çiçeklerle süslü kaliteli bir porselen fincanda yudumlamanın zevki başkadır. En güzel demliğinizi, çay fincanınızı ve çay tabağınızı alın. En sevdiğiniz Jane Austen kitabınızı çıkarıp koltuğunuza kurulun ve bu anın keyfini çıkarın.



Kaynakça

Jane Austen: Eserleri ve Hayatı

Acton, Eliza, *Modern Cookery for Private Families*, 1845, yeniden basım 2002.

Austen, Caroline, My *Aunt Jane Austen* (1867). Jane Austen Society için 1952'de basıldı, yeni baskı 1991.

Austen, James ve Henry, *The Loiterer*, No. I, 31 Ocak 1789, No. IV, 21 Şubat, 1789.*

Austen, Jane, *Akıl ve Tutku* (1811).

_______, *Aşk ve Gurur* (1813).

_______, *Mansfield Parkı* (1814).

_______, *Emma* (1816).

_______, *Northanger Manastırı* (1818).

_______, *İkna* (1818).

_______, *The Works of Jane Austen*, vi, Minor Works, ed. R.W. Chapman, Oxford, 1954.

_______, *Jane Austen Letters*, ed. Deirdre Le Faye, Oxford, 3. baskı 1995. Austen-Leigh, James-Edward, *A Memoir of Jane Austen*, 2. baskı, Londra, 1871.*

Austen-Leigh, William ve Richard, Deirdre Le Faye ed, *Jane Austen: A Family Record*, Londra, 1989.

Brabourne, Edward, 1. Lord. *Letters of Jane Austen*, Londra, 1884.*

Burney, Fanny, *The Journals and Letters of Fanny Burney.**

Burnett, T.A.J., *The Rise & Fall of a Regency Dandy*, Büyük Britanya, 1981.

Corley, T.A.B., "Jane Austen's 'real, honest, old-fashioned Boarding School': Mrs la Tournelle and Mrs Goddard," *Women's Writing*. Cilt. 5, No. 1, 1998.*

Farley, John, *The London Book of Cookery*, 11. baskı, Londra, 1807, yeniden basım 1988.

"Farther Observations on the Ill Effects of this Liquor by a learned Physician," *Gentleman's Magazine*. Cilt. 7. Nisan 1737, sf. 214-215.*

Girouard, Mark, *Life in the English Country House*, Londra, 1978.

Glasse, Hannah, *The Art of Cookery Made Plain and Easy*, Londra, 1796, yeni basım 1971.

Haythornthwaite, Philip J., *The Armies of Wellington*, Londra, 1994.

Hesketh, Christian, vd., *The Country House Cookery Book*, New York, 1985.

Hill, Constance, *Jane Austen, Her Homes and Her Friends*, Londra, 1901.*

Honan, Park, *Jane Austen: Her Life*, New York, 1989.

Irving, Washington, *The Sketchbook*, 1819.*

Johnson, Samuel, "Review of A Journal of Eight Days' Journey," ilk yayın *Literary Magazine 2*, no. 13, 1757.*

Kincaid, Kaptan John, *Adventures in the Rifle Brigade*, 1830, yeni basım: 1997.

Lane, Maggie, *A Charming Place: Bath in the Life and Novels of Jane Austen*, Bath, 1988, yeni basım: 2000.

___, *Jane Austen and Food,* Londra, 1995.

Le Faye, Deirdre, *Jane Austen, The World of Her Novels*, New York, 2002.

___, *Jane Austen's 'Outlandish Cousin': The L=ife and Letters of Eliza de Feuillide*, Londra, 2002.

Lejeune, Baron Louis-François, "Baron Lejeune'ın Anıları." Çev. Bayan Arthur Bell (N. D'Anvers), Londra, 1897.*

Leslie, Eliza, *Seventy-Five Receipts for Pastry, Cakes, and Sweetmeats*, Boston, 1828, yeni basım: 1989.

The Mirror of Graces, Lady of Distinction, Londra, 1811, kopya 1997.

Mitford, Mary Russell, *Our Village*, ilk yayım *Lady's Magazine*. 1819, 1893 ed.*

Nicolson, Nigel, *The World of Jane Austen*, Londra, 1991.

O'Brian, Patrick, *Men-of-War: Life in Nelson's Navy*, New York, 1995.

"Observations on the Effects of Tea," *Gentleman's Magazine*. Cilt. 7 Nisan 1737 sf. 213-214*

Picard, Liza, *Dr Johnson's London*. New York, 2001.

Pope, Dudley, *Life in Nelson's Navy*. Annapolis, Maryland, 1981.

"The Proceedings of the Old Bailey London 1674 to 1834" (çay kaçakçılığı davaları), şu adresten ulaşılabilir: http://www.oldbaileyonline.org/

Rogers, H.A., *Views of Some of the Most Celebrated By-Gone Pleasure Gardens of London, with Some Contemporary Descriptions thereof (Chiefly Poetical), Collection from Various Sources*. Londra, 1896.*

Shelley, Henry C., *Inns and Taverns of Old London*. Boston, 1909*

Smith, Sir Harry, *The Autobiography of Lt. General Sir Harry Smith*. Londra, 1902.*

Southam, Brian, *Jane Austen and the Navy*. Londra, 2000.

Taylor, Joseph, *Nature the best Physician; or, a Complete Domestic Herbal*. Londra, 1818, dan. Brown, Alice Cooke, *Early American Herb Recipes*. New York, 1966.

Tomalin, Claire, *Jane Austen: A Life*. New York, 1998.

Vickery, Amanda, *The Gentleman's Daughter*. Büyük Britanya, 1998.

White, Joshua, *Letters from England*, 1810.*

Wildeblood, Joan ve Peter Brinson, *The Polite World: A Guide to English Manners and Deportment from the Thirteenth to the Nineteenth Century*. Londra, 1965.

Woodford, Rev. James, *The Diary of a Country Parson 1758-1802*. ed. John Beresford, Londra, 1949.

Çayla İlgili Kitaplar

Chow, Kit ve Ione Kramer, *All the Tea in China*. San Francisco, 1990.

Faulknew, Rupert, ed., *Tea East & West*. Londra, 2003.

Francis Leggett & Co., *Tea Leaves*. 1900.*

Gray, Arthur, *The Little Tea Book*. New York, 1903. Okakura, Kakuzo, *The Book of Tea*. New York, 1906.*

Pettigrew, Jane, *A Social History of Tea*. Londra, 2001.

Pratt, James Norwood, *New Tea Lover's Treasury*. San Francisco, Kaliforniya, 1999.

Repplier, Agnes, *To Think of Tea!*. Cambridge, Massachusetts, 1932.

Schivelbusch, Wolfgang, *Tastes of Paradise: A Social History of*

Spices, Stimulants, and Intoxicants. New York, 1992
Twining, Sam, *My Cup of Tea*. Londra, 2002.
Ukers, William H., *All About Tea*. New York, 1935.
___, *The Romance of Tea: An Outline History of Tea and Tea-Drinking through Sixteen Hundred Years*. New York ve Londra, 1936.
Weinberg, Bennett Alan ve Bonnie K. Bealer, *The World of Caffeine: The Science and Culture of the World's Most Popular Drug*. New York, 2002.

O Döneme Ait Romanlar ve Şiirler

Anne of Swansea, *Lovers and Friends; or, Modern Attachments*. Londra, 1821.
Bennett, Anna Maria, *Agnes De-Courci: A Domestic Tale*. Londra, 1789.
Brady, Dr. Nicholas (1659-1726), "The Tea Table," alıntılayan Ukers, *Romance*
of Tea.
Burney, Frances, *Camilla; or, A Picture of Youth*. Londra, 1796.*
Caroline; or, the Diversities of Fortune. Londra, 1787. CH
Cowper, William, "The Task: The Winter Evening," (1785) *Poems*, cilt II, New York, 1814.
Edgeworth, Maria, *The Absentee*. 1812.*
___, *Moral Tales for Young People*, 1805.*
___, *The Parent's Assistant*, 1796.*
___, *Patronage*, 1813.*
___, *Popular Tales*, 1804.*
Jacson, Frances, *Isabella*, London, 1823.
Marryat, Captain Frederick, *The King's Own*. 1830.*
___, *Mr Midshipman Easy*, 1836.*

Matthews, Mrs, *Simple Facts; or, The History of an Orphan*. Londra, 1793.

Shelley, Percy Bysshe, "Letter to Maria Gisborne" (1820), *Posthumous Poems*, 1824.*

Smart, Christopher (1722-1771), "The Tea-Pot and Scrubbing Brush, A Fable"*

Smollett, Tobias, *Humphrey Clinker*, 1771, Modern Library ed., New York, 1929.

Vicissitudes in Genteel Life. Stafford, 1794.

Waller, Edmund (1606-1687), "Of Tea."*

Woty, William, "White Conduit House," 1760, alıntı Rogers.

* Çevrimiçi (elektronik) baskı kullanıldı. Bazı metinlerin basılı halini bulmak zor olsa da elektronik ortamda bulunmaktadır. "Project Gutenberg" web sitesi, telif hakkı olmayan metinlerin yer aldığı güzel bir kaynaktır: http://www.gutenberg.net/

Döneme ait romanlara şu adresten erişebilirsiniz: http://www.chawton.org/

Chawton House Library & Study Centre.



Dizin

Jane Austen'ın eserlerinde geçen karakterler ve yerler, ilgili eserlerin adının parantez içindeki kısaltmasıyla belirtilmiştir.: Emma (E), Mansfield Park (MP), Minor Works (MW), Northanger Manastırı (NM), İkna (İ), Aşk ve Gurur (A&G), Sanditon (S), Akıl ve Tutku (A&T), The Watsons (W)

A

B







H

I

J







R

S





Şiirler

Tarifler Tarihsel

Tarifler, Modern:

Şarkılar



Teşekkür

Jane Austen'la ilgili bir kitap yazmam için beni teşvik eden sevgili arkadaşım Joan Philosophos başta olmak üzere, Jane Austen Society of North America'daki tüm arkadaşlarıma beni yüreklendirdikleri ve bana verdikleri tavsiyeler için teşekkür ederim. Ayrıca bu kitabın hazırlanmasında emeği geçenlere de teşekkür ederim: Tom Carpenter, Isabel Snowden, Jane Austen's Ev Müzesi çalışanları; Josiah Wedgwood & Oğulları Ltd.; Twinings; Christine Bertoni ve Museum of Peabody Essex'ten Will Phippen; *Jane Austen's Regency World* dergisinden Tim Bullamore; Elizabeth Cooper; Chris Coyle; Britannia House Antiques'ten Deborah Firth; Wedgwood Society of Boston'dan Ron Frazier; EmbossedEdibles.com'dan Beth Grbich; Joy Hanes ve Ruskin Antiques; CandiceHern.com'dan Candice Hern; Stoneleigh Abbey'den Jeannette Kerr; Bath'taki Jane Austen Center'dan Donna Lodge; Tealightful Treasures'tan Charlene Phillips; Tom ve Toni Tumbusch; AustenOnly.com'dan Julie Wakefield; Yale Üniversitesi Lewis Walpole Kütüphanesi'nden Susan Walker ve Mary Ellen Budney; ve benim anlayışlı editörlerim Chris Roerden ve Carrie Bebris. Özellikle Jones Books'taki arkadaşlarıma teşekkür etmek isterim: *Jane Austen ile Çay Keyfi*'nin ilk baskısının sayfa düzenlemesini yapan çok yetenekli tasarımcı Janet Trembley'e ve kitabın bugünkü görünümüne kavuşmasını sağlayan, ilk baskının yayıncısı ve bu baskının da editör yardımcısı olan Joan

Strasbaugh'a teşekkürü bir borç bilirim. Her şeyden öte, bana göstermiş oldukları sonsuz sevgi ve destek için eşime ve çocuklarıma teşekkür ederim.

Özellikle de burada adı geçen yazarlara teşekkürü borç bilirim: *Womens's Writing*'de Jane Austen'ın yatılı okul tasviri için T.A.B Corley'ye; *Life in English Country House*'daki peyzaj modası tasvirleri için Mark Girouard'a; *Jane Austen and Food* kitabındaki "Yemekler, Menüler, Tavırlar" kısmı için Maggie Lane'e; *Jane Austen: The World of Her Novels* kitabındaki zamanın tartışmaları için Deidre Le Faye'e; *A Social History of Tea* kitabındaki çayın tarihi ve sosyal geleneklerle ilgili tartışmaları için jane Pettigrew'e; *New Tea Lover's Treasury* kitabında çay dünyasına ilişkin bana sunduğu rehberlik için James Norwood Pratt'a; *Jane Austen and the Navy* kitabındaki "Donanma Eğitimi ve Denizci Erkek Kardeşler" bölümü için Brian Southam'a; *The Gentleman's Daughter* kitabında çay ve alışverişe dair tartışmaları için Amanda Vickery'ye teşekkür ederim.



Resimlerin detayları: s.10 "The Production of Tea 1790–1800", s.125 "The Production of Tea 1790–1800" katalog #M25794, Museum of Peabody Essex izniyle; s.14 ane Austen's House Museum'daki bakır demlik, s.26 Stoneleigh Manastırı, s.28 çay ve meyveli kek, s.112 çay ve küçük toplantı kekleri, Kim Wilson; s.20 Henry Chawner'ın 1787 tarihli gümüş demliği, Britannia House Antiques'in izniyle; s.25 1816 yılı sabah kıyafeti, s.36 1814 yılı yürüyüş kıyafeti, s.80 1815 yılı deniz kıyafeti, s.104 1810 yılı gece kıyafeti, s.116 1815 yılı sabah kıyafeti, CandiceHern.com'un izniyle; s.39 Wedgwood porselenleri ©Chris Coyle; s.40 1770'ler Wedgwood çay ve fincan takımı, Hanes & Ruskin Antiques'in izniyle; s.8 1819 yılı gece kıyafeti, s.55 "A Tea Garden"ın detayları Francois David Soiron'a aittir, s.58 1806 yılı at sürme alışkanlıkları, s.76 *Akıl ve Tutku* için C.E. Brock'un illüstrasyonu, s.87 1818 tarihli Histoire *Naturelle des Oranger* adlı kitaptan "Orange de la Chine" bölümü, özel koleksiyonlar; s.72 1825 tarihli *The English Spy* için Robert Cruikshank'ın "Tom Echo laid up" eseri, www.gutenberg.org; s.19 "A Receipt for Courtship" 1805 detayı, s.45 "Hero's recruiting at Kelsey's" James Gillray 1797, s.50 'North-country mails at the Peacock, Islington' Thomas Sutherland 1838, Kongre Kütüphanesi, Baskılar & Fotoğraflar Biriminin izniyle; s.34 Wedgwood'un gösteri salonu detayı 1809, s.78 Bayan Siddons, s.88 *Poetical Sketches of Scarborough* 1813 için Thomas Rowlandson'un "The Ball Room" detayı, AustenOnly.com'un izniyle; s.42 "Loading a Smuggler" 1804, s.52 "A Repartee" 1801, s.53 "View of the Tea Gardens at Bayswater" 1796, s.57 "How to Ride with Elegance thro' the Streets" James Gillray 1800, s. 61 "A Village Day School" 1804, s.64 "Wellington and Glory", s.70 "Gentle Emetic" James Gillray 1804, s.84 "Apologies for Tippling" Isaac Cruikshank 1798, s.90 "A Tea Party or English Manners and French Politeness" 1835, s.94 "Tales of Wonder!" James Gillray 1802, s.111 "Tea Just Over" 1801, s.109 "The Glutton" Thomas Rowlandson 1813, Yale Üniversitesi, Lewis Walpole Kütüphanesi'nin izniyle.





Seramik çay takımlarınızı hazırlama vakti geldi!
İngiltere tarihinin vazgeçilmez ritüeli olan çay saatinde Jane Austen'a eşlik edeceğiz.

Edebiyatın dokusuna temas eden hangi kişi Jane Austen'la oturup bir fincan çay içmek istemez ki? Çaylar fincanda içilir, çünkü on sekizinci yüzyıl İngilteresi'ndesiniz ve çay bir statü göstergesidir. Jane Austen ise çayın nasıl demleneceği, hangi fincanda içileceği konusunda son derece hassas. Hem hangi romanında sofistike bir hanımefendinin kahve içtiği görülmüş ki? Örneğin *Emma*'da, Bayan Bates hiç kahve içer mi?

"Kahve istemem, teşekkürler, ben asla kahve içmem. Mümkünse çay alayım."

Jane Austen'la Çay Saati kahvaltı için demlenen çayın aurasıyla başlıyor ve her bölümde gitgide gün sonuna yaklaşılıyor, derken akşamları, özel toplantı ve balolarda içilen çayla son buluyor. Bu arada çayın yanında sunulan eşsiz tarifler de romanda yer alıyor. *Aşk ve Gurur*'da Bay Darcy ve Elizabeth Bennet'ın çaylarını nasıl içtikleri de Jane Austen'ın kendi çay ritüeli de sizlerle paylaşılmak üzere sayfalarda bekliyor. Bol tarifli, kütüphanenizdeki eşsiz eserler arasında mutlaka yer alacak bu özel kitabın satırlarında bir yolculuğa hazır mısınız?



Çeviren: Nihan Çevirgen





www.martiyayinlari.com
Online sipariş: okuoku.com
ISBN: 978-605-186-020-6